Oecon.
410

410.
Oec ~~310~~
Oeconomica. Peruaria res. Opp.
varia rem peruariam illustr. 388.
Oec. per. L. 72.

Vom

Mästen

des

Rind- Schweine- Schaf-

und

Federviehes.

Nebst

beigefügten Erziehungsregeln des Viehes, Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastvieh, und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren;

für

Landwirte, Hausväter und Hausmütter.

Von

J. L. Christ,

Erstern Pfarrer zu Kronenberg an der Höh, der Königl. Kurfürstl. Landwirtschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied.

Frankfurt am Mayn,
bei Johann Christian Hermann.
1790.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Daß die Mästung des unterschiedlichen Viehes ein sehr wichtiger Gegenstand der Landwirtschaft und Oekonomie seie, daran wird wohl niemand zweiflen. Es muß aber auch eben deswegen Verwunderung erwekken, daß wir bei den vielen landwirtschaftlichen und ökonomischen Schriften unserer Zeit in Absicht dieser nöthigen und nüzlichen Wissenschaft eine wahre Lükke finden. Vieles Gute ist zwar darüber und davon zerstreuet in grosen und mindern ökonomischen Werken gesagt: Allein es ist der wenigsten Landwirte, Oekonomen, Hausväter und Hausmütter Sache, sich solche theils theure Werke

anzu chaffen, oder in denselben nachzu=
schlagen und mühsam zu sammlen, was sie
bald für dieses bald für ienes Stük zu
mästenden Viehes und zwar nach ihrer
Lage und vorräthigen Fütterungen gerne
wissen möchten. Ausserdem ist oft das
Beste, so in solchen Werken und Schrif=
ten davon befindlich, nicht bestimmt ge=
nug und zur Befriedigung und vollkom=
menen Unterricht eines darin noch uner=
farnen Hausvaters hinreichend eingerich=
tet. Es gehet vielen Verfassern wie gros=
sentheils Gelehrten, die zu viel voraus=
sezzen, das ihre Zuhörer oder Leser schon
wüßten, und durch Weglassung mancher
nöthiger Nebenumstände, die nur Geübten
bekannt sind, die Ungeübten in große Ver=
legenheit sezzen, und dadurch öfters ver=
ursachen, daß bei der besten Sache ver=
kehrt gehandelt und wichtige Fehler be=
gangen werden. Man denke sich vielmehr
in die Lage eines darin noch ganz unerfar=
nen Lesers. Die meisten, welche auch schon
in der Sache geübter sind, werden kein
Mißfallen daran haben, wenn sie etwas
bekanntes finden, und mit Beifall denken:
ia, so mache ichs gerade; Die Ungeübten
aber werden darin nach Verlangen unter=
richtet.

Ferner sind die Mastungen nach der Lage und Beschaffenheit der Länder und Gegenden, und nachdeme eins und das andere mit Gewächsen, Früchten und Getreide versehen ist, unterschiedlich, daß man sich darnach richten muß, was man zum Mästen hat und haben kann. Dabei will denn ein iedes billig wissen, wie es seine Produkten am räthlichsten und besten bei dem Mastvieh anwenden solle. — Und da kommt vieles in großen Betracht. Es ist nichts geringes, durch zwekmäsige Einrichtung und Veredlung eines Mastfutters ein Drittel Zeit und Kosten zu ersparen ꝛc. Es muß daher aus Erfarungen deutlich dargethan werden, wie die verschiedene Mastungspflanzen und Früchte dieser oder iener Gegend angewendet werden, und mit dem möglichsten Nuzzen und besten Erfolg anzuwenden seien.

Uebrigens kommt es auf eine reelle Mastung an, daß das Vieh nicht nur ins Auge fällt, wie meist das Rindvieh bei der Weidmast, oder bei blosem grünen so genannten vergängl chem Futter der Stallmast, sondern wo auch innerlich Fett anzutreffen ist, daß daraus der möglichste Nuzzen zu ziehen oder der Käufer nicht in Schaden gesezt wird. — Und dazu wird eine gehörige Zeit erfodert. Ein iedes Thier

muß nach Verhältnis der Gröse seines Körpers seine hinlängliche Zeit haben, fett zu werden. Hiemit läßt sich die Natur nicht übereilen, und es sind Träumereien, ein Thier schnell fett zu machen, und die desfallsigen gerühmten Künste nichts, als ökonomische Scharlatanerien, indeme das Balsamische der Narungstheilchen aus der Fütterung schlechterdings nur nach und nach in dem Körper vertheilt werden und das Fett zuwege bringen muß. Denn mit dem Fettwerden gehet es also zu:

Ein ieder thierischer Körper mit rothem Blut hat ein Zellengewebe oder Fetthaut, welche sich nicht nur bis in die innerste Masse aller Eingeweide schmiegt, sondern auch durch alle Glieder durchflochten ist, (um alle Muskeln, Nerven, Gedärme ꝛc. geschmeidig zu erhalten). Besonders ist die ganze Höle des Bauchs damit ausgefüttert. Diese zarte und äuserst nachgiebige Haut, welche sich auserordentlich ausdehnen kan, und Filetschürzen gleicht, wenn ein Thier noch mager ist, hat unzählige sechseckigte Fächerchen oder Zellen, deren Gestalt und Grundflächen man beim geräucherten Schweinespek sehen kann, wenn man ihn von der Schwarte abschabt. Denn die äußersten dieser Zellen sind überall an der ganzen innern Oberfläche der

Haut angewachsen, und mit den übrigen, welche tiefer hineinliegen, verbunden. — In diese Zellen sammlen sich die übrigen Narungssäfte als ein fettiges und narhaftes Oel durch feine Aederchen, wie in ein Magazin; Und zwar so wird dieser fettige Liquor, der sich aus den übrigen Narungssäften erzeugt, und durch die Drüsen, wie Milch filtriret und durchgepresset wird, von den feinen Spizzen und Mündungen der Arterien oder Schlagadern in die Hölchen des Zellengewebes abgelegt. Weil er aber dann noch sehr wässerig ist, so saugen die Spizzen der Venen oder Blutadern, (die sich auch mit ihren subtilen Mündungen in den nemlichen Hölchen befinden,) das überflüßige wässerige Wesen davon in sich, um es wieder zum Blute zu führen, und lassen nur das dikke Oel, das Fett zurük. Es kann aber solches auch wieder aufgelöset und theils durch den Schweiß ausgetrieben, theils wieder in das Geblüte durch die Blutadern zurukgefüret werden; und das geschiehet entweder durch starke Bewegung und Arbeit, oder durch schlechte Narungsmittel, durch Krankheit ꝛc. — Der zusammenhängendste Theil dieser Fetthaut und Zellengewebes ist das Nez; ein groser Theil liegt um die Gedärme, und um die Nieren des Thiers, als in

welches sich zulezt der Mastung das meiste Fett ergießt, und lezteres bei Rindvieh das Nierenfett, bei Schweinen der Schmälzer, das Schmeer ꝛc. heißt, ienes aber das Nez, und das Darmfett, Unschlitt, Talg ꝛc. — Bis nun nicht nur alle diese längliche Zellen der Fetthaut durch alle Glieder und Eingeweide des Thiers recht voll Fett, sondern auch die Klumpen dieses Zellengewebes um die Nieren, und die Gedärme und das Nez möglichst voll dieses verdichteten Oels werden, so wird eine nach der Größe des Thiers verhältnißmäsige Zeit erfodert. Es muß daher ein großer Ochse, wenn selbiger hauptfett werden soll, 26 Wochen Zeit dazu haben, und ein großes Spekschwein 16 Wochen. Es kömmt freilich dabei in Betracht, von welcher Zeit an man die Hauptmastung rechnet. Denn ein Stük Vieh, das bereits gut angefüttert ist, (wie man sich auszudrukken pflegt,) viel Fleisch auf sich hat, und mit welchem man zum Hauptmastfutter schreiten kann, braucht die Hälfte weniger Zeit, als ein mageres: und Früchte, welche bälder in Nahrungstheile übergehen können, als Meel, Schrot ꝛc. verkürzen auch die Mastzeit gegen weniger narhafte Fütterung und auch selbst gegen rohe, harte Getreidarten, ohnbetrachtet der mehrern oder mindern Freßlust eines Stük Viehes

vor

vor dem andern, und seiner körperlichen Neigung zum Fettwerden.

Da ich übrigens bei diesen Abhandlungen suchte gemeinnüzzig zu werden, und dem Landwirth, dem Hausvater und der Hausmutter in diesem interessanten Artikel der Landwirtschaft und der Haushaltungskunst eine und die andere nähere Erläuterung zu geben, so habe nur auf Erfarungen gegründete, reelle, Methoden gezeiget, worauf man sich verlassen kann, und alles blos spekulativische beseitiget, und sowohl die geringere als gewichtigere Mastungsarten beschrieben, auch, so viel möglich, nach den verschiedenen Produkten der Gegenden mich gerichtet, daß sie nicht ohne Nuzzen sein werden. — Keine Landwirtschaft kann ohne Vieh betrieben werden, darin meist ein groses Kapital stekt. Wenn sich auch schon ein Landwirth nicht mit Viehmästen abgeben kann, so ist doch selten ein Hausvater, der nicht zu Zeiten einen Ochsen, Kuh, Rind oder Schwein ꝛc. mästet; keine Hausmutter, die nicht solte Milchnuzzung, Fleisch, Fett ꝛc. zu besorgen haben; vom Geflügel nicht zu gedenken.

Daß endlich von der Erziehung des mancherlei nuzbaren Viehes, das uns

nebst der Bequemlichkeit dieses Lebens zur Speise und Erhaltung dienen muß, die vornemsten Regeln beigefüget worden, wird für viele kein Ueberfluß sein. Je mehr daran gelegen ist, schönes, gesundes und den möglichsten Nuzzen gewärendes Vieh zu erziehen oder zu erhalten, mit desto weniger gleichgültigern Augen wird man einen auf Vernunft und Erfarung gegründeten nähern Unterricht ansehen.

Geschrieben zur Oster=
messe 1790.

Der Verfasser.

Inhalt.

Inhalt.

Erster Abschnit.
Vom Rindviehmästen.

Erstes Kapitel.
Vom Mästen der Ochsen.

§. 1.

Allgemeine Regeln und Bemerkungen vom Mästen überhaupt, besonders des Rindviehes. — Aeuserliche Gestalt, Beschaffenheit ꝛc. eines aufzustellenden Mastochsen.

§. 2.

Vom Alter der aufzustellenden Mastochsen.

§. 3.

Von der bequemsten Jahreszeit zum Mästen, und was bei kalter oder heisser Witterung desfalls zu beobachten.

§. 4.

Von der beim Mästen nöthigen Reinlichkeit, in Absicht auf das Vieh, Stall, Futter ꝛc.

§. 5.

Ruhe des Viehes ist zur Mastung unumgänglich nöthig.

§. 6.

Von der Ordnung im Füttern ꝛc. beim Mästen.

§. 7.

Von der Verschiedenheit der Mastfütterung überhaupt, bei dem Rindvieh.

§. 8.

§. 8.
Von der Weidmast oder Fettweide.

§. 9.
Von Mästung der Ochsen mit vergänglichem oder grünem Futter. — Umständliche Beschreibung solcher Mästungsart bei einer Gemeine hiesiger Gegend.

§. 10.
Mästungsart der Ochsen mit Wurzelgewächsen.

§. 11.
Vom Mästen der Ochsen mit Früchten und dürrem Futter.

§. 12.
Die Mästungsart der Franken und Schwaben.

§. 13.
Von den Malzträbern bei der Ochsenmast.

§. 14.
Vom Mästen der Ochsen mit Brandeweinspülig.

§. 15.
Vom Mästen der Ochsen mit Waizenträbern aus Stärkfabriken.

§. 16.
Untersuchung eines Mastochsen in Absicht auf seine Feiste.

Zweytes Kapitel.
Vom Mästen der Fasselochsen.

Drittes Kapitel.
Vom Mästen der Kühe.

§. 1.
Vom Mästen der Melkmastkühe.

§. 2.

§. 2.
Bereitung mästender Getränke.
§. 3.
Von Mastkühen, die nicht gemolken werden.
§. 4.
Vom Mästen der verschnittenen Kühe.

Viertes Kapitel.
Vom Mästen der jungen Rinder.

Fünftes Kapitel.
Vom Mästen der Kälber.
§. 1.
Natürliche Feiste der Kälber von der Kuhmilch.
§. 2.
Vom Mästen der Kälber durch Stopfen.

Sechstes Kapitel.
Von Behandlung des Fleisches und Fettes von geschlachtetem Mastrindvieh.
§. 1.
Das Rindfleisch einzupökeln oder einzusalzen.
Erste Regel.
Das in den Pökel zu legende Fleisch muß nicht zu frühe eingesalzen werden, noch zu lange liegen, bis es in den Pökel kommt.
Zweite Regel.
Das Fleischfaß muß so beschaffen sein, daß man das Pökelfleisch wider den Zugang der Luft darin genugsam verwaren könne.

Dritte

Dritte Regel.
Man muß weder zu wenig noch zu viel Salz beim Einpöklen anwenden.

Vierte Regel.
Man muß dem Pökelfleisch eine schöne rothe Farbe machen durch Beimischung eines kleinen Gewichts Salpeters.

Fünfte Regel.
Jedes Stük Fleisch muß beim Einpöklen über und über mit Salz bestreuet und wohl eingerieben werden.

Sechste Regel.
Alle gesalzene Stükke Fleisch müßen auf das sorgfältigste zusammenschliesend gelegt werden, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch im Faß bleibe.

§. 2.
Das Rindfleisch zu räuchern.

§. 3.
Rindszungen zu räuchern.

§. 4.
Behandlung des Rindsfettes und Ausschmelzung desselben.

§. 5.
Bereitung des Nierenfettes zum Schmelzen der Speisen.

Siebentes Kapitel.

Erziehungsregeln des Rindviehes.

§. 1.
Von der ersten Erziehung. — Auswahl der Kälber zum Anbinden.

§. 2.

§. 2.
Welche unter beiden Erziehungsarten die beste seie: daß man das Anbindkalb an der Mutter saugen lasse, oder es sogleich oder in etlichen Tagen nach seiner Geburt anbinde, und mit Meelgetränken aufziehe?

§. 3.
Erziehungsregeln der Kälber bei der Muttermilch in den ersten sechs Wochen.

§. 4.
Vom Abgewönen der Kälber.

§. 5.
Wartung der Kälber im ersten Sommer und Winter.

§. 6.
Achtsamkeit auf den Wuchs des Gehörns und dessen gute Richtung.

§. 7.
Vom Verschneiden der Ochsenkälber und Kuhkälber.

§. 8.
Pflege der jungen Rinder.

§. 9.
Von der ersten Zulassung der Mutterrinder zum Zuchtochsen.

§. 10.
Vom Angewönen eines Ochsenrinds oder Stiers zur Arbeit.

§. 11.
Pflege und Wartung, wenn die Kalbinnen Milchkühe worden. — Sommerfütterung beim Weidgang.

§. 12.
Stallfütterung im Sommer ohne Weidgang.

§. 13.
Winterfütterung.

§. 14.
Pflege und Besorgung der Kühe in Ansehung des Rindern und Kalbens.

Achtes Kapitel.

Von einigen Krankheiten und Zufällen des Rindviehes und bewärten Mitteln dagegen.

§. 1.
Wenn von einer Kuh, die gekalbet hat, die Nachgeburt nicht abgehen will.

§. 2.
Wider den Durchfall der Kälber, und wider die Teigmale.

§. 3.
Wider die Läuße.

§. 4.
Wenn ein Stük Rindvieh vom andern gestoßen worden.

§. 5.
Wider das Roth (rothe Ruhr) des Rindviehes.

§. 6.
Wenn ein Ochs, Kuh oder Rind das so genannte kalte Feuer oder den Flug hat.

§. 7.
Die Darmsucht.

§. 8.
Verstopfung.

§. 9.
Wider das Aufblähen und Auflaufen.

§. 10.
Wenn ein Horn abgestoßen ist.

§. 11.
Wider den Biß giftiger Thiere.

§. 12.

§. 12.
Ein unreines Stük Vieh, das die uneigentlich so genannte Franzosen hat, zum Schlachten tauglich und rein zu machen.

Zweyter Abschnitt.

Vom Mästen des Schweineviehes.

Erstes Kapitel.

Von der Waldmast.

§. 1.
Von der verschiedenen Gattung Schweine.

§. 2.
Von der Buchmast.

§. 3.
Von der Eichmast.

Zweites Kapitel.

Von der Stallmast der Schweine.

§. 1.
Bemerkungen und allgemeine Lehren vom Stallmästen der Schweine überhaupt.

§. 2.
Von ieder der verschiedenen gewönlichen Gattungen der Getreidefrüchten zu einer Hauptmast insbesondere. —
Von den Kartoffeln und deren zweckmäsigsten und besten Zubereitung zu einer Art von Mastfutter.

§. 3.
Von dem Vorzug der geschrotenen und noch mehr der gemälzten Früchten zur Mast, vor den ganzen Körnern.

§. 4.
Von dem Mästen mit Wikken.

§. 5.
Vom Mästen der Schweine mit Saubohnen.

§. 6.
Von der Mast mit Erbsen.

§. 7.
Vom Mästen mit Welschkorn.

§. 8.
Vom Mästen mit Korn oder Roggen.

§. 9.
Vom Mästen mit Gersten.

§. 10.
Vom Mästen mit Haber.

§. 11.
Vom Mästen der Schweine mit Sauerteig.

§. 12.
Vom Mästen der Schweine mit Brod.

§. 13.
Stallmast mit aufgelesenen Eicheln.

§. 14.
Vom Mästen mit Malzträbern vom Bierbrauen.

§. 15.
Von der Schweinmast mit Brandeweinspülig.

§. 16.
Mästung der Schweine mit Weizenträbern bei Stärkfabriken.

§. 17.
Was von ölichten Gewächsen und Träbern zur Schweinemast zu halten? — Wie auch von Fleischwerk.

§. 18.
Ein Schwein zur Delikatesse zu mästen.

Drittes Kapitel.
Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästeten Schweinen zur Dauerspeise.
§. 1.
Vom Einpöklen des Schweinefleisches.
§. 2.
Vom Räuchern des Schweinefleisches.
§. 3.
Vom Fett der geschlachteten Schweine.

Viertel Kapitel.
Von Erziehung der Schweine.
§. 1.
Von der Schweinzucht überhaupt.
§. 2.
Von Erziehung der iungen Schweine.
§. 3.
Vom Verschneiden der iungen Schweine.
§. 4.
Pflege der ältern Schweine.

Fünftes Kapitel.
Von den verschiedenen Zufällen iunger und erwachsener Schweine und den bewärten Mitteln dagegen.
§. 1.
Von den Krankheiten der Schweine überhaupt, und den besten Verwahrungsmitteln dagegen.
§. 2.
Von den Zufällen bei ganz iungen Schweinen.

§. 3.
Von den bekannten Krankheiten und Zufällen bei erwachsenen Schweinen und den Mitteln dagegen.

Dritter Abschnitt.
Vom Mästen des Schafviehes.

Erstes Kapitel.
Vom Mästen der Hämmel und Schafe.

§. 1.
Von der Mastweide des Schafviehes.

§. 2.
Mastweide mit Stallmast verbunden.

§. 3.
Von der Stallmast der Hämmel und Schafe, mit trokkenem Futter in der Raufe und Trog, im Winter.

§. 4.
Von der Stallmast der Hämmel mit Malzträbern und Gersten nach Frankfurter Art.

§. 5.
Von der Hämmelmast mit Wurzelgewächsen und Wikken nach Hanauer Art.

§. 6.
Von der Stallmast der Hämmel mit Eicheln.

§. 7.
Junge Lämmer zu mästen.

§. 8.
Von der Fettigkeit der Hämmel.

Zweites Kapitel.

Von Mästung der Ziegenböcke und der Ziegen.

§. 1.

Vom Mästen der Ziegenböcke.

§. 2.

Vom Mästen der Ziegen.

Drittes Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästetem Schafvieh.

§. 1.

Vom Einpöklen des Schaffleisches.

§. 2.

Vom Räuchern der Schöpsenkeulen.

§. 3.

Vom Einbeizen des Hammelfleisches in Eßig.

Viertes Kapitel.

Etwas von Erziehung des Schafviehes.

§. 1.

Allgemeine Kenntniß des Schafviehes.

§. 2.

Vom Lammen der Schafmütter und ersten Pflege der Lämmer.

§. 3.
Von der Weide der Schafe im Sommer, und der Fütterung in den Ställen im Winter.

§. 4.
Einige Bemerkungen vom Schafscheeren und der Wolle.

§. 5.
Erziehung und Wartung der Ziegen.

Fünftes Kapitel.

Von den Zufällen und Krankheiten des Schafviehes und ihrer Kur.

§. 1.
Von den Schafegeln oder Leberegeln.

§. 2.
Das Drehen der Schafe, der Schwindel.

§. 3.
Von der hizzigen Krankheit der Schafe.

§. 4.
Von den Pokken oder Urschlechten der Schafe.

§. 5.
Die Rauden der Schafe.

Vierter Abschnitt.

Von Mästung des Federviehes.

Erstes Kapitel.

Vom Gänsemästen.

§. 1.

Von der verschiedenen Mästungsart der Gänse überhaupt.

§. 2.

Von dem verschiedenen Mastfutter der Gänse zum Fettfressen.

§. 3.

Von der Mästungsart der Gänse durchs Stopfen.

§. 4.

Das verschiedene Mastungsfutter zum Stopfen. — Vom Stopfen mit Nudeln.

§. 5.

Vom Stopfen mit ganzen Früchten.

§. 6.

Vom pularderiemäsigen Stopfen der Gänse.

§. 7.

Vom Schlachten ꝛc. der gemästeten Gänse.

§. 8.

Vom Schmalz und Fett der geschlachteten Mastgänse.

§. 9.
Vom Einpöklen und Räuchern der gemästeten Gänse.

§. 10.
Alte, vieliärige Gänse zu nuzzen.

§. 11.
Von der Gänsezucht.

Zweites Kapitel.
Von Mästung der Enten.

§. 1.
Das gewönliche Mästen der Enten.

§. 2.
Vom pularderiemäsigen Stopfen der Enten.

§. 3.
Vom Schlachten ꝛc. der Enten.

§. 4.
Von der Entenzucht.

Drittes Kapitel.
Vom Mästen der Truthanen, Trutkapaunen und Trutpularden.

§. 1.
Vom gewönlichen Mästen der Truthanen.

§. 2.

§. 2.
Pularderiemästung der Truthanen ꝛc.

§. 3.
Von den Trutkapaunen.

§. 4.
Von den Trutpularden.

§. 5.
Von der Truthünerzucht.

Viertes Kapitel.

Vom Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 1.
Vom gewönlichen Mästen der Kapaunen.

§. 2.
Vom pularderiemäßigen Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 3.
Vom Kastriren der Kapaunen und Pularden.

Fünftes Kapitel.

Vom Mästen der Hofhüner uud iungen Hüner.

§. 1.
Mastungsart der Hüner.

§. 2.
Von Erziehung der Hofhüner ꝛc.

Sechstes Kapitel.

Vom Mästen der jungen Tauben.

Erster Abschnitt.

Vom Rindviehmästen.

I. Kapitel.

Vom Mästen der Ochsen.

§. 1.

Allgemeine Regeln und Bemerkungen vom Mästen überhaupt, besonders des Rindviehes. — Aeußerliche Gestalt, Beschaffenheit eines aufzustellenden Mastochsens.

Das Fleisch von gemästeten verschnittenen Ochsen, so gewönlich Rindfleisch genennet wird, ist das allgemein beliebteste und brauchbarste. Und wie zugleich die Häute, das Fett, Unschlit und noch einige andere Theile einen beträchtlichen Handlungsartikel ausmachen; so stekt ein ansehnlicher Werth in gutgemästetem Rindvieh und ist nicht wenig daran gelegen, diese Wissenschaft des Mästens mit Einsicht und Fleiß zu betreiben, wenn man

dazu Gelegenheit hat und seine Produkte auf diese Art versilbern will, oder auch für sein eigenes Haus zu mästen rätlich findet.

Es wird aber dieses Geschäfte nie nach Wunsch und mit den möglichsten Vortheilen betrieben werden, wo nicht Auswal des Viehes, Ordnung, Reinlichkeit, narhaftes Futter und dessen dienliche Zubereitung zum vornemsten Augenmerk gemacht wird.

Was nun die äußerliche Gestalt und Beschaffenheit des aufzustellenden Mastviehes betrift; so ist es allerdings viel vortheilhafter, große Ochsen als kleine zu erwälen. Denn ohnberechnet, daß dieses Vieh vor dem Aufstellen zur Mast etliche Jahre zum Zug und Akkerarbeit gebraucht wird, und also großes und starkes Vieh tüchtige und mehrere Arbeit leistet, als kleines; so ist der Unterschied in Aufwand des Futters bei einem geringern Ochsen nicht so beträchtlich, daß die Mühe der Pflege und Wartung, die bei dem kleinern von etwa 5 Zentnern, wie bei dem grossen Mastochsen von 7 bis 8 Zentnern, oder einem Friesländischen oder Schweizerochsen von 10 Zentnern, gleich ist, dadurch bezalet würde; der große aber noch einmal so viel, oder doch halb, oder ein Drittheil mehr eintragen kann, als der kleine. Auch schon der große starke Wuchs des Thiers gibt zum voraus die Versicherung, daß es zum starken Zunemen

an

an Fleisch und Fett geneigt seie, und sezt wohl in einer Zeit von 6 — 8. Wochen einen Zentner zu, bis der kleinere zu starkem Wuchs nicht geneigt gewesene Ochse in eben dieser Zeit kaum einen halben Zentner zunimmt, und nicht viel weniger frißt.

Zwar ist bei der Anlage und Neigung zum Fettwerden öfters ein großer Unterschied, wie bei allem, so auch bei dem Rindvieh. Ein Ochs von gleicher Größe und Alter frißt mit dem andern eben das Futter und bleibt in Gewicht, Fett und Fleich weit zurük. Ein anderer wird bei geringerem Futter fetter, als mancher bey besserer Kost. Mancher hat ein zartes Fleisch, ein anderer zäheres aus stärkern und minder von Fett durchwachsenen Fasern bestehendes Fleisch. — Hierbei kommt es sowol auf die Landesart, als die Erziehung und erstere Fütterungsart oder Weide an, und wer desfalls im Stand ist, vor dem Einkauf solches zu prüfen, kann sich darnach richten. Was aber die Beschaffenheit der Haut betrift, (welche auch von großem Betracht bey dem Rindvieh ist, und bei vielen Pfunden hoch bezalet wird,) ob sie schwer oder leicht ausfallen werde; so kommt es dabei auf den Grif an, hauptsächlich auf dem Rükgrad, da die Haut am dikstен ist; hiernächst aber wird sie auch in den Flemen und an einigen Orten des Leibes mehr untersucht, da es sich im Gefül schon zeigt, wie schwer die Haut ausfallen

werde, das indessen mehr durch die Erfarung und anschaulich muß erlernet werden. —

Was ferner die Gestalt eines zur Mast aufzustellenden Ochsen belangt, so ist ein kurzbeinigter und tiefbäuchigter Ochse besser zu mästen, als ein fladderigter, hochbeinigter, der um ein Drittheil weniger an Unschlit und Fleisch erwarten läßt. (Woher aber ein solcher schlanker Wuchs komme, werden wir weiterhin beim Verschneiden der Kälber vernemen.) Es sind Kennzeichen eines zur Fettigkeit geneigten Stük Rindviehes, wenn es von vorzüglichem Muster und Größe, wohl gehörnt ist, eine breite Brust, weite Lenden, vollen runden Bauch und erhöhete breite Rippen hat. Auch die Farbe ist nicht ganz ausgeschlossen. Das porzellanfarbige Vieh z. E. ist zur innern Fette nicht geneigt; hingegen liebet man hellbraune, gelblichte, aschgraue und besonders die Schekken von diesen Farben, die einen weißen Bauch, schekkigte Füße und Schenkel, einen schmalen ganz weißen Streifen über den Rükken vom Kopf bis auf den Schwanz haben, im übrigen aber braun, roth, fahl oder von anderer Farbe sind.

§. 2.

Vom Alter der aufzustellenden Mastochsen.

Sechs, sieben, oder achtiärige Ochsen sind am besten zum Mästen. Sie werden nicht nur leich-

leichter fett, als die alten, sondern nemen auch bälder zu, weil sie schärfer fressen und überhaupt die Natur bei ihnen thätiger ist. Ueberdas macht das Alter des Rindviehes die Güte ihres Fleisches sehr verschieden. Das Fleisch von iungen Ochsen ist immer dem von alten vorzuziehen. Jenes ist zärter, saftiger, mürber und quillet im Kochen auf, da dieses von alten einschnurrt, zäh und holzig wird, weil das Fett, wenn schon der alte Ochse wolgemästet ist, auskocht: deswegen denn auch die Brühen und Suppen von altem Ochsenfleisch, (so wie von wolgemästetem Kuhfleisch,) besser und kräftiger wird, als von iungen Ochsen; auch das Unschlit zu Lichtern ist von alten Ochsen vorzüglicher und gibt derbe und nicht fliesende Talglichter. Zum Pökeln und Räuchern ist unter andern das Rindfleisch von iungen Ochsen weit vorzüglicher als von alten, da lezteres gar übel dazu taugt. — Was aber den Geschmak des Fleisches betrift; so hängt solcher sehr von den Futterkräutern und Mastfrüchten ab. Manche können dem Fleisch einen sehr widrigen Geschmak verursachen, wie z. E. Oelkuchen, weiße Rüben ꝛc. Linnäus meldet, daß in Jamaika ein Kraut wachse, das Petiveria heißt, und einen so starken Knoblauchsgeruch habe, daß das Fleisch von den Ochsen, die es öfters auf der Weide fressen, ganz widrigschmekkend seie und fast nicht genossen werden könne, besonders hätten die Nieren davon einen unerträglichen Geschmak.—

Selbst der übrigens herrliche Klee, wenn man blos damit Ochsen mästet, macht einen etwas geilen Geschmak, und das Fleisch ist bei weitem nicht so gutschmekkend, als von andern Pflanzen. Man muß daher solche Fütterungen anfangs der Mastung anwenden, und besonders auf die lezte mit Malz, Schrotgetränke ꝛc. den Beschluß machen, als welches auf den guten Geschmak des Fleisches die schönste Wirkung thut, wenn man auch nur die 4 lezten Wochen damit angehalten. — Manche Mastfrüchten geben vor andern ein schweres Fleisch, das sehr auf die Wage drukt, wie z. E. Wikken, Saubonen ꝛc. Verschiedene Gewächse haben einen starken Einfluß auf die Farbe des Fettes. So machen gelbe Rüben, Mohrrüben, den Talg gelblich; noch gelber aber die Kürbisse, von denen aber iedoch das Fleisch einen sehr guten Geschmak bekommt.

Das Alter eines Ochsen kann man nur blos bis in das fünfte Jahr gewiß erkennen. Denn fast bis auf diese Zeit haben sie ihre Kälberzäne, die sie mit auf die Welt gebracht haben. Diese sogenannte Kälberzäne behalten sie gemeiniglich das erste Jahr, deren 8 an der Zahl sind; das andere Jahr fallen die untern 4 heraus, und schieben 4 Schaufelzäne dagegen. Im dritten Jahr verlieren sie wieder zween Kälberzäne, und schieben statt deren wieder zween Schaufelzäne, also, daß

sie

sie 8 Schaufelzäne haben, welche sie beständig behalten, und nicht eher verlieren als bis sie gar alt werden, es seie denn, daß sie solche etwa durch eine Krankheit verlieren. Weil nun diese Schaufeln einander gleich sind, und im fünften Jahr sich völlig einebnen; so ist es hernach schwer, von deren Alter mit Gewißheit mehr zu urtheilen. Man hält zwar dafür, daß das Alter bei betagtem Rindvieh aus den kurzen, ungleichen und schwarzen Zänen könne erkannt werden: Allein diese Regel ist nicht allgemein, denn es trift nur bei der Erstgeburt, bei denen Ochsen und Kühen zu, die zum ersten von ihrer Mutter sind geworfen worden; dergleichen Ochs oder Kuh nun wirft keinen Zan ab, sondern behält alle seine Kälberzäne, welche aber allezeit runder, kurglichter und kleiner sind, als der andern ihre breite Schaufelzäne. Diese Zäne werden nach und nach schwarz, und fressen sich endlich so aus, daß nur Storren davon übrig bleiben, in welchem Fall man also wol auf ihr Alter schliesen, aber nicht gerade ihre Jahre bestimmen kann. Bei den andern Ochsen aber werden die Schaufelzäne nicht ungleich, sondern behalten gleiche Größe und ihre weiße Farbe bis in das Alter. Einige wollen ein Kennzeichen des Alters an den Hörnern sehen, und geben vor, der Ochs sezze iegliches Jahr an seinem Horn einen Ringel weiter an, da denn oben von der Spizze des Horns bis zum ersten Ring 3 Jahre, und hernach für ieden Ring am Horn 1 Jahr gerechnet wird. Allein

dieses Merkmal will nichts zuverläsiges sagen, und ist am besten, wer Rindvieh kaufen will, daß er solches bei bekannten Leuten kaufe, oder das Alter etwa von den Hirten erfaren könne.

§. 3.

Von der bequemsten Jahreszeit zum Mästen, und was bei kalter oder heiser Witterung desfalls zu beobachten.

Man kann zwar zu aller Jahreszeit mästen; allein am besten gehet die Mastung von statten im Herbst, Winter und Frühling. Es ist bekannt, daß der thierische Magen bei küler oder kalter Witterung stärker ist, und besser verdauet, als in heiser Jahreszeit. Das Vieh frißt lustiger, und wird nicht von Mükken so beunruhiget. — Mästet man im Winter, und es ist strenge Kälte; so muß man suchen, dem Mastvieh mäßige Wärme im Stall zu geben. Stehet mehreres beisammen, und ist der Stall nicht sehr geraumig; so macht seine Ausdünstung Wärme genug, und es ist für seine Gesundheit immer mehr nöthig, die Thüre und Läden um Mittag zu öfnen, und die Luft zu erneuern und zu erfrischen: doch verursachet die größte Winterwärme in einem Stall keine so große Beängstigung und Wallung des Geblüts, als die Hizze im Sommer, und man kann iene mäßigen, aber in der Sommerhizze nicht viel damit ausrichten. Ist aber weniges Vieh beisam-

sammen, und der Stall geraumig; so schüzt man vor der strengen Kälte, und verwaret deren Zugang an Thüren, Läden, und sonstigen Oefnungen, so gut als thunlich. — Mastet man aber im Sommer; so ist unumgänglich nöthig, daß man einen beständigen Durchzug der Luft mache; so viel aber zugleich möglich, den Stall finster halte, damit die Mükken nicht so heftig toben, und das Vieh abmatten. Wo bei der Sommermast vieles Vieh beisammen steht, da sind die Zugröhren, oder sogenannte Dunströhren, (Oefnungen nach Art der Schorsteine durch das Dach, um den Dunst des Viehes abzuziehen) sehr dienlich. Man macht eine Röhre von 4 zusammengesezten Brettern, welche über das Dachwerk wie ein Schorstein reichet, und auf der Dekke des Stalles aufstehet. Die obere Oefnung derselben über dem Dach muß im Quadrat 2 Schu weit seyn, unten aber etwas über $2\frac{1}{2}$ Schu, damit sie die Oefnung von $2\frac{1}{2}$ Schu, welche in die Dekke des Stalles gemacht wird, bedekken kann. Oben über dem Dach wird die Oefnung der Röhre nach Art vieler Schorsteine mit einem Querdach überdekt, das auf beiden Seiten offen gelassen wird. Die untere Oefnung der Röhre aber an der Dekke des Stalls wird mit einem Schieber versehen, damit man im Winter die Röhre verschliesen, und nur zu Zeiten, wenn es nöthig, etwa zur Mittagszeit, doch täglich einmal eröfnet und die Dünste und Schwadem

ausgelassen werden. können. Im Sommer aber läßt man die Schieber Tag und Nacht offen. — Ist der Stall groß und des Vieh es darin viel; so können 2 dergleichen Röhren angebracht werden. Sie reinigen die Luft und durch den Zug der Thüren und Läden wird die heiße Luft gemildert, und reine frische Luft zugeführet, welches besonders auch dem Mastvieh sehr zuträglich ist.

§. 4.

Von der beim Mästen nöthigen Reinlichkeit, in Absicht auf das Vieh, Stall, Futter ꝛc.

Soll ein Stük Vieh gedeihen und also auch das Mästen gut von statten gehen; so ist die Beobachtung einer pünktlichen Reinlichkeit in allen Stükken ein Hauptpunkt. Das lehret schon die Natur. Ein iedes Thier in seinem freien Zustand hält sich reinlich. Seine Haare, seine Federn ꝛc. sind wie gewaschen. Es belekt sich, es puzt sich immer und leidet keinen Unrath an seinem Leibe. — Bleibt Staub und Unrath auf einem angebundenen Stük Mastvieh liegen; so kann es nicht zunemen, und man verlieret das halbe Futter und die Zeit, und wird nie was Ganzes daraus. Durch den Unrath wird die Ausdünstung gehindert, das Vieh kommt in einen kranken Zustand und die Lust zum Fressen nimmt ab. Wenigstens wird durch das Jukken und Beissen des Unraths das Vieh Tag und Nacht beunruhiget,

ihm

ihm unangeneme Empfindungen verursacht, und entstehet wol auch Ungeziefer, Grind und Schiefer, wobei das Vieh gewiß nicht zunemen und fett werden kann. — Man halte daher das Vieh reinlich an seinem Leibe. Strichle es täglich, wo möglich zweimal, wenigstens einmal, fasse mit einer guten Bürste den Staub sauber auf, so gut man ein Pferd zu puzzen pflegt, und schwinge es vollends mit dem Staubtuch rein ab.

In Absicht auf die Streue darf das Stroh nicht gesparet werden, daß das Mastvieh beständig sowol trokken als weich liege. Zugleich verschaft fleisiges Unterstreuen vielen Dünger, der beim Gewinn vom Mästen vorzüglich mit in die Rechnung kommt. — Wo es in einem Stall ordentlich zugehet, ist ein Stük Sense, oder eine Sichel an einem Pfosten angeschlagen, woran das lange Stroh, ehe man es unterstreuet, in der Mitte entzwei geschnitten wird, als welches nicht nur eine bequeme, sondern auch vortheilhafte Sache ist.

Das Ausmisten der Stallung muß Sommer- oder Winterszeit immer über den andern Tag geschehen, täglich aber hinter dem Vieh der Mist weggeraumet werden, damit es sowol trokken liege, als auch mit den hintern Füßen nicht erhöhet stehen müsse.

Die Krippe, woraus das Mastvieh frißt, muß stets reinlich gehalten, und nicht nur iedesmal vor Einschüttung eines kurzen Futters von allem Staub gereiniget und mit einer Handvoll saubern Stroh ausgewischet, sondern auch zu Zeiten mit Wasser und einem Tuch ausgespület werden, damit auch der aufgetrokнete Unrath, Schleim, Speichel ꝛc. getilget werde. Denn das Mastvieh, das immer gut und satt gefüttert wird, ist desfalls sehr niedlich, und verschmähet leicht das beste Futter, wenn es nur in einer unreinen Krippe liegt, oder die einen Geruch von ihrem Hauch, Speichel ꝛc. hat. Wenigstens frißt es nicht mit solchem Appetit, als wenn die Krippe von allem fremden Geruch gereiniget und ausgespület ist.

Der ganze Stall muß rein und sauber gehalten werden, und wenn er wie eine Stube aussiehet und ausgeweiset ist; so ist es desto besser und Menschen und Vieh angenemer. Fahnen von Spinneweben sind ein schlechter Beweis von der Aufsicht und Sorge eines Landwirts für sein Vieh. — Hüner und alles Geflügel, Schwalben ꝛc. müssen von der Stallung sorgfältig abgehalten werden. Sie verunreinigen nicht nur Stall und Krippen, sondern verursachen auch gar leicht, absonderlich zur Zeit, wenn sie sich federn oder mausern, vielen Nachtheil und Krankheit bei dem Vieh, durch ihre verlorne Federn, die sich unter das Futter mengen, davon das Vieh auf-

läuft,

läuft, und öfters hart hergehet, bis eine Feder, die sich in die Falten des Magens gelegt hat, wieder fortgeschaft wird, auch öfters auf eine andere Krankheit kuriret, und dadurch das Vieh auf eine Zeitlang verdorben wird.

Nicht weniger muß auf die Reinlichkeit beim Futter und Getränke sorgfältigst gehalten werden. Das Heu und Grummet muß iederzeit wol ausgestaubt, zu dem Ende auch in der Scheuer, oder wo es zurecht gelegt wird, immer rein gekehret, alle Wurzelwerke sauber gewaschen, das Hechsel weder von unreinem oder müßzendem Stroh geschnitten, noch an einem staubigen unreinen Ort, noch in der Scheuertenne auf feuchtem Boden, noch sonst auf der blosen Erde, oder wo es einen üblen Geruch anziehen kann, aufbewaret werden. Das Wasser zum Getränke muß rein und von allem unnatürlichen Geschmak frei seyn; ansonsten zeigt das Vieh augenbliklich einen Ekel, und frißt und säuft entweder gar nicht, oder nicht satt, oder nicht anders, als durch Hunger und Durst gezwungen, welches aber schlechte Aussichten zum Mästen gibt.

Bei aller Reinlichkeit hat man öfters spähes Vieh, welches bald dieses bald ienes Mastfutter, wenn es auch das beste ist, ausschlägt, theils weil es solches nicht gewont, theils seinem Geschmak oder Geruch nicht behaglich ist. Denn hiebei zeiget sich eine Ver-

schiedenheit beim Vieh, wie bei dem Menschen. Einer liebt das, der andere ienes: Dieser hat eine natürliche Abneigung vor dem, was dem Dritten eine angeneme Speise oder Trank ist und ihm wohl gedeihet. — Hier findet kein Zwang statt bei dem Mästen, sondern das rathsamste hiebei ist die Abwechslung des Futters, und wenn man kein anderes Mastfutter anwenden kann, daß man ein Stük Vieh nach und nach daran gewöne, solches anfänglich in einem kleinen Theil bald unter dieses bald unter ienes Futter oder Getränk mische, und von Zeit zu Zeit mehreres untermenge. — Ueberhaupt wird klüglich mit dem Futter fleisig gewechselt, um den Ekel über einerlei Speise zu verhindern. Man giebt bald Heu, bald Oehmd: man mischt das nicht so schmakhafte und doch wohlfeile sehr mästende Futter unter das, so theurer und wohlschmekkender ist, z. E. Wikkenschrot, Bohnenschrot ꝛc. unter geschrotene Gerste, Korn, Haber ꝛc.

§. 5.

Ruhe des Viehes ist zur Mastung unumgänglich nöthig.

So lange ein Ochs arbeiten muß, zumal wenn er schwere oder öftere Arbeiten verrichten soll, ist man durchaus nicht im Stande, ihn zu mästen, oder etwas rechtes aus ihm zu bringen. Ruhe macht fett bei mäßig gutem

und

und wenigem Futter. Denn heftige Bewegungen des Körpers verursachen nicht nur starke Ausdünstungen, in welcher die Fettheilchen häufig verflüchten, sondern verhindern auch die allmäliche Verdauung und verursachen, daß sich die Fettheilchen nicht wol absondern und durch die Arterien in die Fächerchen des Zellengewebes oder der Fetthaut gefüret und vertheilet werden können, sondern durch den natürlichen Auswurf wieder hinweggehen. — Auch schon das Zugvieh, welches erst zum Mästen aufgestellet werden soll, muß das ganze Jahr zuvor in der Arbeit geschonet, ihm vorzügliche Ruhe gelassen und im Futter besser gehalten werden, daß es am Fleische zuneme und leibig werde, damit es hernach, wenn es zur Mastung völlig eingestellet wird, desto bälder und leichter fett zu machen. — Auch das anhaltende Herumlaufen des Viehes, Springen und heftige Bewegungen schikken sich zur Mastung durchaus nicht, und ist eine bekannte Regel bei allem Mastvieh, wovon nur die Fettweide, (die aber auch meist nichts vollkommenes liefert,) und bei den Schweinen die Waldmast, einige Ausname macht.

§. 6.

Von der Ordnung im Füttern ꝛc. beim Mästen.

Ordnung ist die Seele von allem guten Zunemen, und so auch die Ordnung im Füt-

tern

tern beim Mästen. Das Mastvieh muß pünktlich gefüttert werden nach Zeit, Maas und Beschaffenheit des Zustandes dieses und jenes Stüks. Stellet man z. E. ganz mageres Vieh zum Mästen auf; so theilt man füglich die ganze Mastzeit in drei Theile ein. Im ersten Theil der Zeit gewönt man das Vieh zur Mastung und füttert darin hauptsächlich auf Fleisch. Man gibt ihm nicht zu gut und zu viel auf einmal; man bessert und vermehrt das Futter, wenn es zunimmt, von Tag zu Tag. Im andern Theil der Mastzeit steht das Vieh in vollem Futter. Im dritten Theil, wenn es bald fett ist, kann es jenes Maas nicht mehr auffressen, und man bricht alsdenn nach und nach ab. Die Herbst- und Wintermastung fängt man an mit Kraut, Erdbirnen, Bodenkohlraben, Runkelrüben ꝛc. und sezzet sie fort mit geschrotenen Früchten ꝛc. unter Zusezzung vieles Meelgetränks. — Dabei schaft das Salz, mäßig angewendet, sehr viel Gutes, und ist unumgänglich nöthig. Es widersteht der Fäulnis und bewaret für Krankheiten: erwekket Freßlust, wie auch Begierde zum Getränk: befördert den sogenannten Milchsaft, der Blut wird, und seine gute Bestandtheile auf Fleisch und Fett im ganzen Leibe ansezt und vertheilet, und giebt dem Fleisch einen guten Geschmak. Man kann das Salz entweder öfters auf das Futter streuen, oder man giebt alle Nacht auf das lezte kurze Futter etwas Salz, oder streuet es blos in die

Krip-

Krippe, wenn sie gereiniget ist: oder man hält im Stall einen Kübel mit Wasser, löset darinnen ein verhältnismäsiges Maas Salz auf und besprenget damit ein iedes kurzes Futter. — Zum Füttern muß man seine gewisse Stunden halten, und wie man einmal angefangen hat, zu füttern, so muß man pünktlich fortfaren. Gehet es damit unrichtig und unordentlich zu, muß das Vieh über die gewonte Zeit auf sein Futter passen und warten, so verliert man durch Unruhe und Blöken, was man durch vorige Fütterung etwa gewonnen hat. — Man gebe im Maas nie zu viel auf einmal, sondern lieber wenig und oft. Man theile die tägliche Fütterung auf 5 bis 6 Portionen ein, und gebe sie iedesmal zur richtigen Zeit und Stunde. — Das gemeine gröste Hindernis im Mästen ist, daß dem Vieh gerne zu viel auf einmal gegeben wird, dadurch es sich leicht überfrißt, sodenn bald einen Ekel dafür bekommt, und nicht so bald wieder zum scharfen Fressen zu bringen ist; oder das Futter kommt grösstenteils zu, und schaft wenig Nuzzen: es wird verschnauft, und das Vieh frißt es hernach gar nicht mehr, oder wirft es unter die Füße. Auch, wenn man dem Mastvieh seine ordentliche Portion, die man in seinen Armen oder dem Korbe hat, gegeben, und solches etwa zu Zeiten nicht so starken Apetit gehabt, daß es in der gewönlichen Zeit ausgefressen, muß man sogleich das Uebergelassene rein wegthun, auslüften lassen

und das nächstemal mit einer andern Fütterung abwechseln, damit es immer bei guter Freßlust erhalten werde.

§. 7.

Von der Verschiedenheit der Mastfütterung überhaupt, bei dem Rindvieh.

Je mehr Oel und Salztheile eine Fütterungspflanze hat, desto schwerer und desto besser ist sie zum Mästen. Sie sind nahrhaft, halten den Leib geschlossen, verdauen nicht zu schnell, daß die Nahrungstheile gehörig können im Leibe abgesondert und vertheilet werden; da hingegen solche Fütterungsgewächse, die viel wässerichtes enthalten, ehe sie recht verdauet sind, wieder aus dem Leibe fortgehen. So ist trokkenes Gras besser als bethautes, nasses, beregnetes: das Gras von fettem Boden, der nicht viele Feuchtigkeiten enthält, besser, als von magerem nassen Boden: Klee, grüne Wikken, Buchweizen ꝛc. besser als Gras: Heu und Grummet, besser zum Mästen, als grünes Gras: Kappeskraut, besser als weise Rüben: rothe Kartoffeln, besser als die weisen Viehkartoffeln, welche nicht so meelreich und wässeriger sind, als iene: Erdkohlraben oder Bodenkohlraben, besser als die Runkelrüben, Dikwurzeln, Beetrüben und wie sie sonst verschieden benennet werden. Diese und die Erdkohlraben, wie auch die gelben Rüben haben unter andern sehr

gute

gute Bestandtheile zum Mästen und machen viel Fleisch und auch Fett: doch da sie viel wässerigte und erdigte Theile haben, so wird man nie so gut dabei fahren als bei gutem Heu und Grummet und geschrotenen Früchten, die immer den grösten Vorzug haben, und sowol bei kurzem Futter als im Getränke angewendet werden. Aber gar viele Früchte werden mit ienen vortreflichen Wurzelgewächsen ersparet, wenn sie bei den Körnern gefüttert werden, und hat zugleich das Fleisch einen viel bessern Geschmak, wenn das Rindvieh zugleich grüne Pflanzen und Wurzelgewächse bekommt, als wenn sie blos trokkenes Futter geniesen. Allein ganz ohne Kernfrüchte wird ein Stük Rindvieh nie vollkommen und durchaus fett und der möglichste Nuzzen davon erreichet. Gut ist gut, und besser ist besser, pflegt man zu sagen. Ueberdas geben wässerige Mastgewächse auch kein so derbes Fett und vestes Fleisch, und das Vieh drukt nicht auf die Wage, als wenn solches mit Früchten dabei gemästet wird. Man benennet daher solche Fütterungen, wie auch mit Gärungen und Sauerteigen, da das Vieh schnell aufgeschwemmet wird, nnd wohl in das Auge fällt, aber wenig Unschlit und kein derbes, vestes Fett und leichtes Fleisch hat, mit dem Namen falsch Futter.

Da nun aber trokkenes Futter besser mästet, als grünes, so ist es für die Mastung

sehr zuträglich, daß das lange Futter so viel möglich in kurzes verwandelt werde, welches hauptsächlich durch die Strohbank geschiehet. Man kann dabei alles harte und rauhe Futter nuzzen, das Vieh frißt begieriger, verdauet wohl und gedeihet dabei ungemein. Unter das Stroh schneidet man rathsam Grummet und Heu, besonders Kleeheu. Hat man keine Wurzelgewächse, um sie unter das kurze Futter zu stoßen, so gibt man für ein Stük auf iedes kurze Futter etliche Handvoll Schrot von Wikken, oder Korn, oder Gersten, Haber ꝛc. entweder gemischt, oder allein, oder abwechslend und feuchtet es ein wenig an. Manche schroten keine Früchte, sondern quellen sie im Wasser, und thun sie Handvollweis, wie das Schrot, auf das Geschnittene. Allein das Schroten der Körner ist zur Fütterung und Mastung weit besser als das Einquellen. Wo nun aber vieles Vieh gemästet wird, da ist es eine sehr zuträgliche Sache, dem Müller durch eine Handschrotmüle zu entgehen. Herr Pfarrer Maier hat in seiner Beschreibung des Amts Kupferzell den Riß und die Beschreibung einer solchen Schrotmüle beigefüget. Ich habe in meinen Beiträgen zur Landwirtschaft und Oekonomie Frankfurt und Leipzig 1783. Seite 219. ꝛc. eine engländische eiserne Handschrotmüle zum Malz beschrieben, und in einem eigenen Kupfer vorgestellet, welche zu besagtem Behuf die beste Dienste

lei

leisten könnte, auch einen gar geringen Raum einnimmt, und nur 9 Zoll lang und 8 Zoll dik ist, und in 1 Stunde von 2 Mann 1 Malter kann geschroten werden. Es wäre zu wünschen, daß ein geschikter Schlosser, der zumal nahe bei einem Eisenhammer wonte, sich darauf legte, diese nüzliche Maschine als Fabrikware in einer starken Anzal zu verfertigen, indem er dabei auf einen beträchtlichen Verschluß rechnen dörfte. Es käme dabei hauptsächlich auf eine gute Kentnis an, das Eisen gut zu härten.

§. 8.

Von der Weidmast oder Fettweide.

Nach diesen vorausgeschikten allgemeinen Bemerkungen vom Mästen des Rindviehes überhaupt wollen wir nun die besondere Mästungsarten desselben in Erwägung ziehen.

Das Rindvieh wird entweder auf dem Stalle oder auf der **Weide** gemästet, wenn leztere unter die sogenannte **Fettweiden** zu zälen ist. In unsern hiesigen Gegenden sind solche Fettweiden nicht üblich, da die Wiesen und fetten Fluren besser benuzt werden, und man von dem Ertrag eines solchen Stük Landes, worauf sich 10 Ochsen fett fressen mögen, wol hundert im Stall gemästet werden können. In **Pohlen** und **Ungarn** werden die Ochsen gewönlich auf der Weide fett ge-

macht, und es ist bekannt, daß die Pohlnische Ochsen häufig in das Reich gebracht werden, deren Fleisch aber nach ihrer Landesart einen weit gröbern Faden hat, als unser Landvieh. — Ferner werden in der Mark Brandenburg, vornemlich in der Gegend der Warte und Netze sehr viele Ochsen auf der Weide fett gemacht und in großer Anzal unter andern nach Berlin gefüret, alwo sie Brücherochsen genennet werden.

Ob nun zwar schon dergleichen auf der Weide gemästete Ochsen nicht so viel und vestes Unschlit und Fett haben, als die nach unserer Art im Stall gemästeten, so wird doch ihr Fleisch wegen der vielen Bewegung auf der Weide, so wie bei dem Wildpret, weit milder und schmakhafter befunden, als das Fleisch der Ochsen, die one Bewegung im Stall stehen und nicht auf die Weide kommen. Besonders ist es vorzüglich zu Pökel und Räucherfleisch, wie auch zum Beizzen im Essig nach Art des Wildprets.

§. 9.

Von Mästung der Ochsen mit vergänglichem oder grünem Futter. — Umständliche Beschreibung solcher Mästungsart bei einer Gemeine hiesiger Gegend.

Die Ochsenmast mit so genanntem vergänglichen oder grünem Futter wird haupt-

hauptsächlich im Sommer betrieben, wobei aber doch nach Beschaffenheit der grünen Fütterung, besonders beim Gras, des Morgens etwas Heu aufgestekket wird, damit das Futter bei dem Vieh besser stehe, wie man sich auszudrukken pflegt, und solches keinen dünnen Leib bekomme.

Die grüne Mastfütterung ist, ie nachdem der Ertrag und Boden einer Gegend beschaffen, unterschiedlich. Einmal ist es gutes fettes Gras, wobei aber gewönlich weiter im Sommer hin verschiedene Futterpflanzen mitgebauet und angewendet werden, die anhaltender und narhafter sind. In sandigtem Boden wird unter andern Heidekorn oder Buchweizen für die Mastochsen gesäet, und wenn solcher im Anfaug der Blüte stehet, gemähet und gefüttert, am räthlichsten in der Krippe, nachdem er zuvor auf der Strohbank geschnitten worden.

In schwerem Boden werden **Wikken** mit untermischtem Haber gezogen, und wenn sie Schoten gewinnen, so werden die Wikken abgeschnitten, in der Hexelbank klein gemacht und in die Krippe geschüttet. Oder werden Aekker mit purem Haber besäet, und ist solcher so weit erwachsen, daß er Körner gewonnen, so wird er ebenfalls auf der Strohbank klein geschnitten und als kurzes Futter gegeben. Vorzüglich aber und am meisten ist

es der Klee, die Sele von der Viehzucht und dem Akkerbau. Alle 3 Hauptgattungen desselben, der Luzerner, Esperset und rothe Klee ist zur Mast dienlich, lezterer aber der fetteste, welcher in dem Anfang seiner Blüte am kräftigsten ist. Er ist aber auch in Ansehung des Aufblähens der gefährlichste, entweder, wenn er noch iung verfüttert wird, da man ihn am besten und sichersten unter Stroh oder Heu auf der Strohbank 1 Zoll lang schneidet: oder wenn man denselben naß oder beregnet füttert: oder wenn er in dem Futterstall zu hoch auf einander und zu lange liegt, daß er sich erhizzet und auf einander breunt, welches alles sorgfältig zu vermeiden ist. — Da man aber niemalen für dem Regen sicher ist, so muß man auf den Nothfall beständig mit gutem Heu oder Grummet versehen sein.

Ausser dem werden den Sommer hin die von Zeit zu Zeit abgeblatete Blätter der Runkelrüben, Kraurblätter und dergleichen zur Abwechslung gefüttert.

Ob nun aber schon dergleichen grüne Fütterung, besonders der Klee mästet, und ein Stük Vieh bei übrigens guter Wart und Pflege und Ruhe ansehnlich macht, so ist es doch nur aufgeschwemmt und fällt zwar in das Auge, aber one dabei Körner oder Schrot gefüttert zu haben, fehlet das Unschlit und das

innwendige Fett: das Fleisch ist zwar gut zu essen, aber leicht, und der Ochse drukt nicht auf Zentner. Er ist wol gut für den Verkäufer, weil er Ansehen hat, aber nicht für den Käufer, weil sich dieser leicht, wenn ihm die Mastungsart unbekannt ist, im Gewicht zu seinem Schaden verschäzt. Deswegen heißt auch diese Mastungsart falsch Futter. Solche Feiste hält auch nicht lange an, und darf ein solcher Mastochse nicht weit zum Verkauf getrieben werden. Denn wenn er nur ein oder zwei Tagereise machen muß, so fällt er zusammen, und wird unansehnlich, weil er weder festes Fett noch Unschlit hat, und das durch wässerigte Narungsmittel erzeugte leichte Fett bald verflüchtet.

Werden nun obbesagte mit vergänglichem oder grünem Futter gemästete Ochsen nicht vor Herbst abgesezzet und verkauft, so bekommen solche zum Mastungsfutter noch eine Zeitlang verschiedene Wurzelgewächse, welche in dem Stoßtrog mit dem bekannten Stoßeisen klein gemacht, unter Hexel gemenget und in verschiedenen Portionen in der Krippe gefüttert werden.

Zur Erläuterung des iezbesagten soll anbei dienen, nachfolgende umständliche

Beschreibung

der Mästungsart mit vergänglichem Futter, bei einer gewissen Gemeine hiesiger Gegend.

Die Ochsenmäster dieser Gemeine kaufen ihre Ochsen, welche sie im Sommer zur Mast, mit vergänglichem Futter, aufstellen wollen, des Frühjahrs im May. Es müssen aber solche schon gut angefüttert sein.

Zur Bestreitung ihrer Ochsenmast säen sie Anfangs Junius Buchwaizen oder Heidekorn, welchen sie wachsen lassen, bis er blühet, und bis das zweite Gras kommt. — Mit der Saat des Buchwaizen richten sie sich also ein: Je nachdem ein Mann mehrere Ochsen mästen will, besäen sie 1, 2 ꝛc. Morgen Akkers mit Buchwaizen, aber nicht alle auf einmal. Erstlich säen sie 1 Viertels Morgen. Hernach warten sie 4 bis 6 Tage, alsdenn säen sie wieder 1 Viertel, und das so fort immer nach und nach, weil der Buchwaizen nicht auf einmal verfüttert werden kann, und er sonst zu hart würde, wenn sie ihn auf einmal säeten. Wenn aber das erste Viertel abgefüttert ist, so kommt es an das zweite, denn an das dritte Viertel und so fort, da er denn wegen dem Säen nach und nach sämtlich im Anfang seiner Blüte beim Abmähen befunden wird.

Die gekauften Ochsen werden nun das Frühjahr, bis das Gras zum Mähen erwachsen ist, mit Heu und kurzem Futter von Hexel und Kartoffeln gefüttert, und mit frischem Bronnenwasser getränket.

Ist das Gras erwachsen, so bekommen die Mastochsen lauter Gras, und zum Saufen iederzeit frisch Bronnenwasser.

Wenn nun das erste Gras zu Ende ist, und das zweite Gras kommt, so ist alsdenn auch der Buchwaizen so weit erwachsen, daß er Blumen hat. Dieser wird sodenn gemähet und ohngefehr Handlang gehakt, und unter das zweite Gras gemenget, und damit die Mastung fortgesezzet. Dazwischen aber geben sie den Ochsen ein wenig Heu, und auch nur frisches Wasser zum Saufen, und darauf wieder von dem gemischten Gras und Buchwaizen, welche Fütterung fortgesezzet wird, bis das zweite Gras mit dem Heidekorn auch zu Ende ist.

Im Herbst darauf füttern sie Rüben und Kraut, und wol Heu dazwischen.

Bekommen sie aber Ochsen, welche hartfütterig sind, so lassen sie Korn oder Roggen schroten, und geben ihnen unter das kurze Futter von Hexel, Kraut, Rüben oder Kartoffel, ongefehr ein halbes Gescheid Kornschrot.

Bei der Eintheilung und Ordnung ihrer Fütterung halten sie des Tages pünktlich 6 Stunden zum Füttern, und zwar des Morgens von 4 bis 6 Uhr, des Mittags von 11 bis 1 Uhr, und des Abends von 6 bis 8 Uhr, dazwischen denn iedesmal mit Wasser getränket wird. — Was der Ochs in diesen Stunden nicht frißt, wird ihm nichts weiter gegeben; ie schärfer er nun frißt, desto besser wird solcher.

§. 10.

Mästungsart der Ochsen mit Wurzelgewächsen.

Solche **Wurzelgewächse**, welche zur Mastung überaus dienlich, sind vorzüglich die gelben Rüben, die Runkelrüben, die Bodenkohlraben, und die rothen Kartoffeln, welchen auch das Gewächs der Kürbis verdient beigefüget zu werden.

Die weisen Rüben sind für sich ein gar schlechtes Mastfutter, allzu wässerig, sezzen wenig Fleisch und Fett und sind nur für den Hunger und den Bauch zu füllen. Ueberdas schmekket das Rindfleisch ziemlich nach Rüben, wenn die Ochsen damit häufig gefüttert worden. — Stoppelrüben haben etwas bessere Bestandtheile.

Das Kappeskraut, oder weise Kraut, weiser Kohl ist solider, besonders dessen Dor-

schen

schen oder Stengel, welche gut füttern, wenn sie gestoßen und unter Heuhexel gemenget werden.

Gelbe Rüben oder Mohrrüben, können ein Mastfutter für alles Vieh mit Recht genennet werden, und sind sehr narhaft. Das Nierenfett mid Unschlit von Ochsen, die damit gemästet worden, fället sehr ins Gelbe.

Noch vorzüglicher sind die Runkelrüben, welche in verschiedenen Ländern mehrere Namen haben, und bald Range, bald Dikwurz, Beeterüben, Rauschen u. s. w. heisen. Diese sind ergiebiger in der Pflanzung als die gelbe Rüben, werden besonders in Neubruch, öfters zu 10 — 12. Pfund schwer, und ihre Blätter, die immer nachwachsen, wenn sie abgenommen worden, geben den halben Sommer hindurch bis spät in den Herbst reichliches und gutes Futter: und die Rüben oder Wurzeln selbst halten sich bis ins Früiahr bei guten Kräften. (Schade! daß sie nicht schon aller Orten recht bekannt sind. —) Diese sehr gute Mastfütterung gibt Fleisch und Fett, wenn die Wurzeln gestoßen, unter Hexel gemenget und in 2 oder 3 Portionen täglich zum kurzen Futter gegeben werden.

Jedoch werden sie in der Kraft der Mästung übertroffen von den sogenannten Bodenkohlraben, Erd- oder unterirdischen

Kohl-

Kohlraben, deren Schwere schon von ihren guten Bestandtheilen zeuget, und welche bei gutem Bau und Düngung auch sehr groß werden. Diese geben nach den Früchten das meiste Fett und Unschlit, und ein gutes wolschmekkendes Fleisch.

Die rothen Kartoffeln sind auch als ein gutes Mastfutter zu achten, aber nicht die weisen so genannten Viehkartoffeln, welche innwendig rothe Ringel haben. Diese sind zwar sehr ergiebig im Bau, und haben ihren mannigfaltigen Nuzzen. Allein roh gestoßen und gefüttert, taugen sie nicht zur Mastung für das Rindvieh: sie sind zu wässerig und bleiben nicht im Leibe zur vollkommenen Verdauung. Besser aber sind sie gekocht und im Getränke dem Vieh gereicht, mit Kleie oder Schrot vermengt. Ueberdas findet sich nach der Beschaffenheit des Bodens, darinn sie gezogen werden, auch ein großer Unterschied unter den Arten dieser weisen Viehkartoffeln, zumal in kissigtem Erdreich, darin sie meelreicher und besser werden, auch innwendig keine rothe Ringel bekommen. Ueberhaupt aber gedeihen die weisen Viehkartoffeln besser bei den Schweinen, als bei dem Rindvieh.

Endlich sind auch die Kürbisse ein nicht zu verachtendes Mastfutter für die Ochsen, und man kann solche in beträchtlicher Größe und bis zu fünfzig Pfunden schwer erziehen.

Sie

Sie enthalten zwar ziemlich wässerigte Teile, welche man durch Einmischung von Schrot bei dem von Kürbissen bereiteten kurzen Futter verbessern kann; aber sie machen ein sehr wolschmekkendes Rindfleisch. Kein Gewächse aber färbet das Unschlit mehr aufs ganz Gelbe als Kürbisse, wenn sie bis zulezt vermästet werden.

Bei diesen beschriebenen Mastfutter-Gewächsen und Wurzeln, welche sämtlich als kurzes Futter bereitet, und mit Hexel von Stroh und untermischtem Heu, vermenget werden, wird als langes Futter gutes Heu oder welches noch besser ist, gutes Grummet, am besten aber Kleeheu des Tages zweimal gegeben und dreimal das kurze Futter, unter welches Kleeheu geschnitten vorzüglich ist, und zumal dasjenige, welches etwa harte Stengel hat, am rätlichsten benuzzet werden kann.

Wie nun aber vorbeschriebene Wurzelrüben und Gewächse sehr vortreflich zum Mästen der Ochsen sind, und ein gutes Fleisch und Fett sezzen, so ist doch diese Mast bei weitem nicht von solchem Nachdruk, in Absicht auf Menge und Gewicht des Unschlit und Fleisches, als wenn zugleich Früchte angewendet und die kurzen Futter mit Schrot von allerhand Getreidearten veredelt und aufs harhafteste gemacht werden. Denn meelrei-

che Körner geben die beste und meiste Narungssäfte für das Vieh, und die daraus sich erzeugende Fettheile verbreiten sich am geschwindesten in dem Körper desselben, daß wol ein Pfund Reel so viel auszurichten vermag als 40 Pfund Wurzelgewächse.

§. 11.

Vom Mästen der Ochsen mit Früchten und dürrem Futter.

Die ächte, vollkommenste und schwereste Mast der Ochsen, die das meiste, derbeste und schwerste Fett und Fleisch macht, ist nun bei gutem Heu und Grummet, besonders Kleeheu, und allem dem, so Getraid und meelreiche Körner heißt, als Waizen, Spelzen, Korn, oder Roggen, Wikken, Erbsen, Linsen, Gersten, Haber, Welschkorn oder Türkischkorn, Bohnen, Buchwaizen ꝛc.

Je schwerer nun die Arten dieser Früchte sind, desto stärker mästen sie, und desto mehr drükken sie auf Gewicht in Fett und Fleisch. — Geschroten sind sie dienlicher und ersprießlicher als ganz, und narhafter als in Wasser gequellt, indem manche Früchte durch das Wasser etwas von ihrer närenden Kraft verlieren und von ihren Salzteilchen einige ausgezogen werden.

Dis

Das Schrot ist sehr geneigt, sich zu erhizzen, wenn es entweder eingeschlossen ist, oder hoch auf Haufen liegt, zumal wenn es erst aus der Müle gekommen und feucht ist. Es wird sodenn bitter, müfzend und dem Vieh zuwider. Man muß solches vermeiden und das Schrot nicht in ein Faß thun, sondern entweder auf dem Speicher dünne schütten oder solches fleisig umschaufeln und wenden.

Die **Wikken** sind unter andern eine vorzügliche Getreideart zum Mästen der Ochsen, und wie sie eine schwere Getreidefrucht sind, so machen sie auch vorzüglich schweres Vieh nach Fett und Fleisch, und die Mezger kaufen die mit Wikken gemästete Ochsen sehr gerne. — Das Meel und das Schrot davon ist etwas bitter, und die meisten Ochsen wollen Anfangs gar nicht dran, sie zu fressen: allein man muß sie mit Gerstenschrot vermengen, oder mit anderer geschrotener süsser Frucht, und in den ersten Futtern ganz wenig Wikkenschrot dazu nehmen, da sie es denn, wenn man nicht immer gemischte Schrot füttern kann oder will, bald gewonen, und es sodann gerne fressen.

Eben so ist es mit den **Saubohnen**, welche auch eine schwere Frucht und bitter sind. Dieses Schrot muß auch mit Gerstenschrot oder anderer süsser Frucht vermischet werden; und überhaupt muß man suchen immer mit einiger

Kost abzuwechslen, um die Freßlust zu reizen und zu erhalten, wenn das Vieh recht wol zunemen soll.

Hierauf folgen in der Schwere die Erbsen und Linsen. Immer aber bleibet die Abwechslung und Vermischung zuträglich und nüzlich.

Roggen oder Korn, wenn der Preis desselben, wie in manchen Jahren, sehr geringe ist, füttern viele zum Mastfutter, und um dem Multern des Müllers zu entgehen, lassen sie es nicht schroten, sondern quellen dasselbe ein.

Auf diesem Weg muß man wenigstens das Korn so weich und auflösbar machen, damit es dem Thier die möglichst beste oder leichteste Narung werden könne. Es müssen daher die Körner so weich werden, daß sie sich mit der leichtesten Mühe in einen Brei verwandlen lassen, weil sonst die Körner nicht können zur Verdauung und daher auch nicht zur Narkraft der Thiere gedeihen.

Sie müssen also gekocht werden, und wenn solches mit möglichster Ersparung des Holzes geschehen solle, so muß man den vierten Teil eines eingemauerten Kessels mit Korn anfüllen, 3 Teile Wasser hinzugiesen, und dann 12 — 16 Stunden in dem kalten Wasser

ser anquellen lassen, worauf denn Feuer, aber nur sehr wenig untergemacht, und das Korn nur mit dem allerlangsamsten Feuer ganz weich gesotten wird. Auf diese Weise wird nur sehr wenig Holz verbraucht, und das ganz weiche Korn, welches grösstenteils aufgeplazt, oder aus seinen Hülsen hervorgegangen sein wird, mit einem Gefäße herausgeschöpft und in Züber gefüllet, um nach und nach mit Hexel vermengt und verfüttert zu werden. Die übriggebliebene Brühe kann zum Tränken gebraucht werden. Sollte aber die Jareszeit zu kalt sein, so kann man gleich vom Anfang des Einschüttens des Korns in den Kessel nur so wenig Kolen oder Feuer unter den Kessel bringen, daß das Wasser zum Aufquellen des Korns so eben laulicht nur erhalten werde. Je langsamer überhaupt das Korn in der Folge sieder, oder nur in anhaltender mäsiger Hizze gehalten wird, desto mehr wird es aufgelöset, und zur besten Narung des Viehes vorbereitet.

Man muß acht haben, ob auch in dem Miste des Viehes, kein ganzes unverdautes Korn abgehet. Ist die Schuld nicht in dem zuviel gegebenen Futter; auch nicht hierin, daß die Körner zu wenig durch das Kochen breiicht und so weich geworden, daß der allerleichteste Fingerdruk das weiche Mark sogleich aus der Hülse herausdrukt, und es gehen doch ganze Körner vom Vieh, so muß

man das gekochte Korn in einem Trog mit einem hölzernen Stösel zerstoßen. Will man davon Getränk machen, so wird Wasser nachgegossen.

Wolte man aber das Kochen des Korns zu Ersparung des Holzes sich nicht gefallen lassen, so muß das Korn mit kaltem Wasser so lange eingequellet werden, daß es sein Mark willig, wie Milch faren läßt. Alsdenn aber muß die Bütte ein Zapfloch haben, um öfters das Wasser, damit das Korn nicht sauer werde, ablaufen zu lassen, und frisches aufzugiesen, bis das Mark wie Milch aus dem Korn gestampft oder getretten werden könne.

Der Waizen, der Spelz oder Dinkel macht vortrefliches Mastvieh: nur stehet er in unsern Gegenden meist zu hoch im Preis gegen andere zur Mast taugliche Früchte, daß diese köstliche Weismeelfrucht nicht leicht zum Mästen der Ochsen verwendet wird. Aber bei den Engländern ist der Waizen eine gewönliche Mastfrucht für die Ochsen, und ihr Rindfleisch übertrift an Kraft und Saft alle Mästungsarten. Sie fangen aber ihre Ochsen nicht eher an zu mästen, als bis ihr erstes Fleisch, zumal wenn sie alt sind, gleichsam ganz weg ist. Sie arbeiten und treiben sie zuvor aufs äuserste ab, daß sie ganz mager und dörr werden. Alsdenn werden sie aufgestellt,

stellt, und erstlich frisches Fleisch auf sie gezogen, und dann ausgemästet.

§. 12.

Die Mästungsart der Franken und Schwaben.

Zu einiger Erläuterung verschiedener Bemerkungen vom Mästen soll die Beschreibung der Mästungsart einiger bekannten Gegenden dienen, wo das Rindviehmästen nächst dem Akkerbau die Hauptbeschäftigung der Landleute ist, und der Verkauf der gemästeten Ochsen einen großen und sehr einträglichen Handel ausmacht. —

Unter andern hat sich im Ochsenmästen das Amt Kupferzell im Hohenlohischen, und dasiger Gegend sehr berümt gemacht, und lieget diesem Geschäfte so emsig ob, daß nach der Beschreibung des Herrn Pfar. Maiers alle Wochen im Jahre bei 400 Mastochsen ausgetrieben werden, deren viele bis nach Paris gehen, und wovon das Paar mit 200 bis 300 fl. bezalet wird, welches iärlich eine Summe von 20000 Ochsen und einen Erlös von 3000000 fl. ausmacht, welches in Warheit sehr vieles sagen will.

Gemeiniglich kauft der Bauer magere Ochsen, von 4 — 5 Jahren, und hilft ihnen nach und nach auf. Sie lieben durchaus schweres und starkes Vieh, 2, 3 iärige Rin-

der und Kühe von 3 — 400 Pfund, Ochsen von 600 — 1000 Pfund. Alles geht auf Mastung und Viehhandel. Sie verkaufen alle 8 — 14 Tage, sehen aber vornemlich bei ihrer Mastung auf die Zeiten des besten und gewissesten Absazzes, nemlich Weihnachten, Ostern, Pfingsten. Selten führt der Bauer sein gekauftes Paar Ochsen über 1 Jahr. Bei Bestellung seines Feldes schont er sie möglichst: thut mit ihnen keine schwere Fuhren, fährt mit ihnen auf dem Felde sehr langsam, wechselt mit 2 — 3 Paar Ochsen von halben zu halben Tagen ab. Oft nimmt der Bauer den Ochsen das Joch auf dem Felde ab, und trägt es auf seinen Schultern heim, nur daß es seine Ochsen nicht tragen dürfen. Sie erhalten tägliche Reinigung zwei- bis dreimal durch Striegel, Bürste und Staubtuch. Bei ieder Fütterung fegt man den Trog aufs reinste aus, stäubt das Futter sorgfältig, mistet den Stall im Sommer täglich, wie auch im Winter täglich, wenn die Kälte nicht allzugroß ist. Der Bauer füttert immer sein Vieh pünktlich, zu einerlei Stunde, gibt nie keinem zu wenig, aber auch nicht zu viel, sondern daß es satt wird. Er wechselt immer mit dem Futter, den Ekel über einerlei Speise zu verwehren. Anfänglich durch den Winter hindurch gibt er Haberstroh oder Roggenstroh mit Heu oder Grummet gemischt und auf der Hexelbank geschnitten, Gesüd vom Getreide, und den Abgang beim Dreschen, endlich

lich etwas Schrot gegen den Früling. Mit diesem trokkenen Futter hält er allezeit an.

Geschiehet nun die Mastung im Sommer, so bekommen sie das beste Gras, und den besten Klee, der niemals naß oder bethauet gemähet wird, noch im Stall sich auf einander erhizt hat. Esperset und rother Klee wird, so viel möglich immer abgewechselt, und läßt ihn nie zu alt und hartstenglich werden.— Erwächset unterdessen der Haber so weit, daß er Körner, oder die Wikken, daß sie Schoten bekommen, so werden sie Bundweis zur Hexelbank gebracht, klein geschnitten und als kurzes Futter mit Schrot von Haber, Wikken, Erbsen oder auch wol in Wasser gequellten Roggen vermischt, nebst etwas Salz zu Zeiten, in die Krippe gegeben.

Wird aber im Winter und Früling gemästet, (da der Ochs onehin durch Ruhe, bessere Fütterung und fleisige Wartung schon so weit ist, daß er viel Fleisch hat und halb fett ist,) so ist pur Heu oder Grummet ihre lange Fütterung, geschnitten Roggenstroh mit Heu oder Grummet die kurze, auf welche bei iedweder Fütterung das Schrot von Wikken, Gersten, Haber, oder gequelltes Korn, nebst Salz nicht manglen darf. — Und zwar so ist ihre Fütterordnung diese: Früh, wenn man aufstehet, bekommt der Mastochs nach und nach zwei besagter kurzen Futter mit Schrot:

Darauf wird er getränkt, nach der Tränke schüttet man ihm wieder ein solches kurzes Futter vor, worauf ihm so viel Heu oder Grummet in die Rause gestekt wird, daß er allezeit satt wird. Eben so wird er gefüttert um Mittag, und nochmals eben so gegen die Nacht.

Wenn das Heu auf den Wiesen durch Ueberschwemmung unrein wird, so wird es beim Dörren auf den Wiesen wol umhergeworfen, nach der Einheimsung in der Scheuer gedroschen, und alsdenn für die Mastochsen ohne Schaden verbraucht. Sie schneiden solches überschwemmte Heu unter Stroh auf der Hexelbank, sieben die Hexel durch das Staubsieb fleissig aus, und brauchen sie als gutes Futter für das Mastvieh, aber nicht für anderes Vieh, das man noch einige Jahre behält.

§. 13.

Von den Malzträbern bei der Ochsenmast.

Den Malzträbern vom Bierbrauen wird bei vielen mehr Werth beigelegt, als sie in der That haben. Da ihre besten Bestandtheile, Oel und Salz, ausgezogen und in das Bier übergegangen sind, folglich davon wenig zurükgeblieben, sondern nur hauptsächlich ihre erdigten Theile, so haben sie nicht mehr so viel Kraft, daß sie ein Mastfutter heissen können.

nen. Sie befördern wohl die Mast und machen vest Fleisch, aber kein Fett.

Malzträber werden hauptsächlich mit den Kühen, der Milch wegen gefüttert. Will man sie unter anderm beim Mästen mit Vortheil nuzzen, so kommt es darauf an, ob sie theuer oder wolfeil können gekauft oder verkaufet werden. Gewönlich, da die Malzträber von einem Gebrau von 10 Malter 14 fl. 40 kr. kosten, wird wenigstens zum Mästen ein geringer Vortheil herauskommen, wo nicht auch bei dem Melkvieh die Milch dadurch vertheuert werden.

Da indessen doch die Malzträber ein Hülfsfutter zur Mast, oder für das Melkvieh gut zu nuzzen sind, wenn sie anders wolfeil können eingekauft werden: so ist ein wichtiger Umstand zu wissen, wie sie lange aufbewaret werden können? zumal das Vieh im Sommer, wenn es Gras frißt, die Träber verachtet.

Dieses Aufbewaren der Malzträber geschiehet in einer ausgemauerten Grube oder Loch unter einem Schoppen oder sonstigen Obdach und Gebäude, an einem Ort, wo kein Wasser in die Erde kommt, und die Träber trokken bleiben können.

Nachdeme die Träber aus dem Brauhause gekommen, werden sie auf 24 Stunden auf eine Flechte gelegt, daß sie ablaufen können, oder wie man sonst sie bequem kann ablaufen lassen. Hierauf bringt man die Träber in die Grube nach und nach, worin sie schichtweise eingetreten oder eingestampft werden. Jede Schicht aber muß mit etlichen Händen voll Salz bestreuet werden. Wenn dieses geschehen, werden die Träber mit Brettern bedekt, und mit Steinen, wie das Sauerkraut beschwert. Es ist aber besser, wenn man, statt der Steine eine hölzerne Schraube über der Grube anbringt, womit die Träber recht zusammengepreßt werden können, als wovon ihre gute Dauer hauptsächlich abhängt. Hiedurch wird die Arbeit verringert, und die Dekbretter, wie auch die Gruben, halten noch einmal so lange.

Wenn solche aufbewahrte Träber gefüttert werden, so darf man dem Vieh keine frische Träber dazwischen geben, sonst verschmähet es die alten. — In den ersten 8 Tagen wollen sie nicht gern daran, und man gibt ihnen deswegen Anfangs nur wenig, bis sie sich daran gewönen, hernach aber nemen sie solche gerne an.

§. 14.

Vom Mästen der Ochsen mit Brandeweinspülig.

Die Mastung macht bei dem Fruchtbrandeweinbrennen einen Hauptvortheil aus, als wozu die in der Blase oder Brandeweinkessel zurükgebliebene Frucht, nachdem der Brandewein davon abgezogen ist, und sodann Brandeweinspülig heißt, angewendet wird.

Solche Mastung wird sowol mit Schweinen als mit Ochsen betrieben. — Wenn in einem Brauhaus von Michaelis bis Pfingsten zwei Brandeweinkessel, die $1\frac{1}{2}$ Malter (das Malter zu 186 Pfund) halten, beständig gehen, so können dabei 25 große Ochsen, (oder an deren Statt 50 Stük Schweine) gemästet, und von deren Dung 50 Morgen Akkers iärlich gedünget werden.

Das Brandeweinspülig kann ein wahres Mastfutter heissen; denn ob schon die Bestandtheile der Früchten durch Ausziehung der geistigen Theile etwas verloren haben, so werden doch nicht, wie bei den Malztrabern, die Salz und Oeltheilchen so ausgezogen, daß sie nicht noch sehr viele Narungstheile haben sollten.

Es ist aber das Brandeweinspülig eine sehr hizzige Mast, wobei Vorsicht zu gebrauchen ist. Zuchtvieh darf niemalen etwas

davon

davon bekommen, weil es ihm sehr schädlich ist: auch nicht einmal ihr Hexel, Spreu ꝛc. darf damit angebrühet werden. Nur das Mastvieh kann es so lange vertragen, bis es fett ist.

Die Fütterungsart bei dieser Ochsenmästung mit Brandeweinspülig, wie dieselbige auch in den großen berühmten Brennereien und Mastställen zu Nordhausen und zu Quedlinburg üblich, ist folgende: Es wird einem ieden Mastochsen allezeit Früh 5 Uhr, Vormittags 10 Uhr, Nachmittags 3 Uhr und Abends nach 8 Uhr sein hinlängliches lauligt warmes Futter gegeben. — Dieses bestehet in Hexel von geschnittenem Stroh und Heu vermenget, welches in Futterbütten mit siedend heißem und wol umgerührtem Brandeweinspülig des Abends zuvor ist angebrühet worden. Hiebei aber müssen die Stunden bei der Fütterung aufs genaueste in Acht genommen werden, daß, wenn des Abends das geschnittene Futter mit siedendheißem Spülig ist angebrühet worden, selbiges den Ochsen am folgenden Morgen erst gefüttert, und also iederzeit 12 Stunden zuvor das Einbrühen besorgt werde. Dieses Futter muß der Stallknecht oder die Magd in kleinen Geschirren abkühlen lassen, damit dem Vieh ia nicht zu heißes Futter gegeben, und dasselbe dadurch nicht entzündet werde. — Nach dem Abends empfangenen lezten Spüligfutter wird einem

ieden

ieden Ochsen sein Bündlein Heu, welches nicht über 4 Pfund wiegt, auf die Raufen gestekt, und sodann dem Vieh untergestreuet, der Stall aber alle Tage ausgemistet.

Diese Mastungsart mit Brandeweinspülig macht zwar fett und schwemmt auf, aber es ist keine solide und vollkommene Mast, und fehlt am Unschlit; der Ochs gibt keine Zentner und hat leichtes Fleisch, das wol gut für den Verkäufer, aber nicht gewinnreich für den Käufer ist.

Die Mastochsen, welche mit Brandeweinspülig gemästet sind, erkennet man an den schwarzen Zänen, welche sie davon bekommen.

§. 15.

Vom Mästen der Ochsen mit Waizenträbern aus Stärkfabriken.

Die Waizenträber aus Stärkfabriken gewären eine der vorzüglichsten Mastungen unter allen, und sind nicht nur auch bei der Ochsenmast dem Brandeweinspülig weit vorzuziehen, sondern übertreffen auch sogar das frische pure Gerstenschrot. Denn da die weise Stärke ihrer Eigenschaft nach nichts anders ist, als die aus dem Waizen durch die Gärung ausgesonderten weisesten, kräftigsten und subtilsten Meeltheilchen, von welchen al-

les

les grobe, kleiichte Meelwesen, welches der Waizen bei sich führt, durch besondere Handgriffe abgeschieden worden, und solcher Abgang zwei Drittel des Waizens ausmacht, und nur ein Drittel zur weisen Stärke sich schikkende Theile zurük bleiben, so ergibt sich von selbsten, daß dieses viele grobe, kleiichte Meelwesen vortreflich zur Rindviehmastung sich schikke, und darin noch eine große Kraft des Waizenmeels stekke.

Eine beträchtliche Malterzahl Waizen wird geschroten, das Schrot kommt in Möschkufen mit Wasser zur Gärung. Nach der Gärung wird die Masse in Säkken ausgetretten; die groben Meeltheile und Kleien bleibt in den Säkken zurük, und kommt für das Mastvieh als Waizenträber. — Das ausgetretene Gut zur Stärke wird sodann mit frischem Wasser abgesüßt, indem es 24 Stunden lang in vielen Gefäßen stehen, und sich sezzen muß. Alles feine weise Meel, als die wahre Stärke sezzet sich zu Boden zu unterst, und unmittelbar darüber ein lukker aufschwimmender grauer Meelschlamm etliche quer Finger hoch, der auch für das Mastvieh abgeschöpfet wird. — Dann wird die Stärke abermals mit frischem Wasser aufgerürt, muß wieder so lang stehen, und aller noch übrige Meelschlamm, der sich oben findet, wieder für das Vieh abgeschöpft, und hierauf die Stärke in Ramen gebracht, darin sie abläuft, sodann in Form der

gebak-

gebakkenen Steine geschnitten und auf Repositorien getroknet.

Was nicht sogleich von den ausgetretenen Waizenschrotträbern und dem abgenommenen Meelschlamm mit dem Mastvieh verfüttert werden kann, wird auf grobe Tücher, die über etwas Stroh gelegt werden, geschüttet, damit das Wasser abseihen könne, und ein rechter harter Teig daraus werde, der in Ramen gedrükt, in Form der Mauersteine auf den Zügelhütten geschnitten, wie solche aufgestellet, und bei gutem Wetter getroknet werden. Diese Meelkuchen können auf den Winter aufgehoben, sodann zur Mastfütterung eingeweicht und auf Hexel gefüttert werden.

Hieraus ergibt sich, daß die Waizentrkber von den Stärkfabriken ein vortreflices und sehr reichliches Mastfutter abgeben, so, daß, wenn wöchentlich 20 Malter Waizen (das Malter zu 212 Pfund) verarbeitet werden, (als welche $13\frac{1}{2}$ Zentner Stärk geben) alle halb Jahr 25 große Ochsen oder alle 12 Wochen 50 Stük große dreiiärige Schweine vollkommen gemästet werden können.

Zur Mastung für Ochsen wird dieser Abgang aus der Fabrik auf Hexel des Tags in 4 oder 5 Portionen gegeben, und des Abends 4 Pfund gutes Heu iedem auf die Raufe gestekt.

stekt. — Es ziehet dieses Mastfutter vortrefliches Fleisch, viel und gutes weises Unschlit und Fett, und kann eine ächte vollkommene Mast heisen.

§. 16.

Untersuchung eines Mastochsen in Absicht auf seine Feiste.

Will man ausser dem Ansehen untersuchen, wie der Ochs in der Mastung zuneme, und wie fett er seie, so muß man die hinterste Ribbe befülen. Wenn da herum alles weich und los ist, so hat man daran das Kennzeichen, daß das Thier am Fleische zunimmt. Der Theil hinter den Schultern eines Ochsen, und der Nabel bei einer Kuh, sind die Theile, welche man untersuchen muß, wenn man wissen will, wie sie am Fette zunemen. — Wie aber das Inwendige beschaffen, und wie es mit dem Unschlit aussehen möge, solches lässet sich mit Gewißheit nicht bestimmen, und ist nicht immer von der äussern Feiste auf die innere zu schließen. Die nähere Kundschaft und Nachricht hievon muß die Mästungsart des Verkäufers geben, wenn man solche mit Gewisheit erfaren kann.

II. Kapitel.

Vom Mästen der Fasselochsen.

Unverschnittene Ochsen, welche Fasselochsen, Bullen, Stiere, Spring, Heerdochsen ꝛc. heissen, und zur Zucht oder zum Bespringen der Kühe gehalten werden, sind zum Schlachten bestimmt, wenn sie zum Dienst untauglich werden.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeschlachtet, so wird sein Fleisch beim Kochen immer schäumen, und einen eigenen Geruch von sich geben. In diesem Zustand ist dieses Fleisch das allerschlechteste von Geschmak, und auch ungesund.

Soll aber ia das Bullenfleisch im Geschmak verbessert werden, so muß der Bulle im Herbst oder Winter gemästet, und wärend seines Mästens gar nicht mehr zum Bespringen der Kühe zugelassen worden sein.

Wenn aber das Bullenfleisch gutes Rindfleisch abgeben soll, so muß der Bulle, ehe er fett gemacht und geschlachtet wird, ein Jahr zuvor verschnitten werden. — Dabei ist nun freilich etwas Gefahr, und es gehet bisweilen einer oder der andere davon

drauf. Gelingt es aber, so wird alsdenn das gemästete Fleisch recht gut, und man kann ihn nach Fleisch, Fett und Haut sehr vortheilhaft zu Nuzzen machen.

Verschnittene Bullen, da man sie ohnedem als Fasselochsen nicht bei der Heerde oder zum Bespringen alt werden läßt, sind auch zur Arbeit eine Zeitlang gut zu gebrauchen, besonders zum Zug. — So sahe einmal auf einem Pächterhof onweit Hanau ein Paar Bullen, welche ungeheure Lasten zogen, und im Wagen giengen.

Von seiner Mastung an sich ist nichts besonders zu merken, und aus dem vorhergehenden zu ersehen, wie dieses ansehnliche Thier wol und ächt gemästet werde, da es Schade wäre, wenn solches nach überstandener Gefar des Verschneidens nur aufgeschwellet, und nicht vollkommen gemästet würde.

III. Kapitel.

Vom Mästen der Kühe.

§. 1.

Das Mästen der Melkmastkühe.

Das Kuhfleisch von alten ausgemerzten und nicht sonderlich gemästeten Kühen ist unter

ter dem Rindfleisch ein sehr schlechtes Fleisch, das bald nicht weich zu kochen, trokken und holzig ist, und sein weniges Fett in die Brühe ganz auskocht. Daher gibt das Kuhfleisch gute und kräftige Suppen, aber das Fleisch bezalt nicht das Holz. — Wenn aber die Kühe nicht zu alt gewesen und vollkommen gemästet worden, (dergleichen gemeiniglich von Viehmästern und Gärtnern in großen Städten geschiehet, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und sie mit allerlei Gartengewächsen und Früchten fett machen,) so ist solches Kuhfleisch recht gut, und im Geschmak von dem Ochsenfleisch nicht zu unterscheiden, als etwa meist durch die gelbere Farbe des Fettes. Ja es ist dem Fleische von alten und nicht sonderlich gemästeten Ochsen vorzuziehen.

Das Mästen der Kühe ist sehr verträglich, wenn sie zumal als Melkmastkühe behandelt werden, da man wegen der Mastfütterung häufige und gute Milch erhält, welche schon für sich das Mastfutter bezalt, wenn man besonders die Milch anzubringen gute Gelegenheit hat. Wobei iedoch zu merken, daß ie mehr eine Melkmastkuhe in die Milch legt, desto schwerer und langsamer ist sie zu mästen.

Ausser dem aber mästen sich Kühe leichter als Ochsen. Mit kräftigen und meelreichen Getränken wird ihre Mast am meisten be

schleunigt, und eine ausserordentliche Menge Milch verursacht.

Zuvörderst muß man, wenn die Mastkuh aufgestellet werden soll, versichert sein, daß sie nicht trächtig seie.

Den Sommer werden sie bei guten Getränken reichlich und ordentlich gefüttert mit dem besten Gras, Klee, Abnuzzen von Krautwerk, Blättern von Runkelrüben, grünen Wikken, die man nicht zu hart werden lässet, oder solche auf der Strohbank Zoll lang schneidet ꝛc. Weiterhin, wenn sie etwas leibig sind, wird ihnen täglich zweimal ein kurzes Futter von Hexel mit etwas aufgesäeter trokkener Schrot von Wikken, Gersten, Haber ꝛc. gemacht, und daß sie solches nicht wegblasen, entweder angefeuchtet, oder Wurzelgewächse darunter gestoßen, wenn der Herbst vorhanden ist, zumal Runkelrüben, Bodenkohlraben, gelbe Rüben, Kartoffeln, Kürbis ꝛc.

Das stärkste Mastfutter von Früchten sind die **Wikken**. Vier Malter Wikken (dagegen man 6 Malter Gersten rechnen muß) machen bei übriger ordentlicher Fütterung und guten Getränken eine Kuh, die zumal schon Fleisch hat und gut angefüttert ist, spekfett und von schwerem Unschlit.

Weiße Rüben, Brachrüben, füttert man nur im Anfang, weil sie sonst unschmakhaftes Fleisch geben.

Das Heu, so man wärend der Melkmastung zum Zwischenfutter gibt, ist entweder ordinäres gutes Heu oder Grummet, oder Kleeheu. Verschlämmtes Heu gibt man auf obenbesagte Weise nur den Mastochsen, nicht aber den Mastkühen, wenn man bei diesen auf den Milchnuzzen siehet, weil sonst die Milch eher ab- als zunimmt.

Manchem Landwirt ist es in seiner Lage nüzlich, wenn er statt ordinäres Heu zu füttern, in ein frisch gedüngtes Land Haber säet, solchen ehe er anfängt zu schiesen, abmähet und zu Heu macht. Dieses Heumachen kann noch zweimal in diesem Sommer wiederholet werden. Dieses Heu gibt ein sehr gutes tägliches Zwischenfutter.

§. 2.

Bereitung mästender Getränke.

Das kräftige Getränke für die Milchmastkühe ist eine Hauptsache bei ihrer Mästung, und zumal auch zugleich in Absicht auf ihre Milchnuzzung. Es ist aber dabei nicht genug, daß man nur auf ihre gute Ingredienzen sehe, sondern es müssen auch sol-

che recht bereitet und behandelt werden, daß sie besser anschlagen können.

Die Zuthat zum kräftigsten Getränk ist bekantlich das Schrot von allerlei Getreide, besonders von Wikken, als sehr schwerer Frucht. — Je mehr man die Mast beschleunigen will, desto dikker und steifer muß das Getränk werden, doch darf es kein ganz dikker Brei sein, sonst kann es nicht mehr Getränk heissen.

In warmen Tränken aber werden die geschrotenen Körner, welcher Gattung Frucht sie seien, weit mehr dem Rindvieh gedeihlich, als im kalten oder trokkenen Zustand. Denn durch den warmen Aufguß wird das Futter besser aufgeschlossen, und zur leichtern und gewissern Verdauung zubereitet.

Allein der Aufguß muß mit warmem Wasser, aber keineswegs mit heissem, vielweniger mit kochendem Wasser geschehen, sonst wird das Schrot verbrühet, und dadurch dem Vieh weniger nuzbar gemacht. Die gröberen Theile des geschrotenen Korns werden davon unauflösbar, und es hat sodann damit eben die Beschaffenheit, wie mit verbrühtem Malze beim Bierbrauen. Wenn nemlich zu heiß eingemöscht wird, so läßt sich das Malz nicht ausbrauen; man sieht am Ende, daß das Malz noch weise Körner hat, oder daß sich selbige theils wie eine veste

Gallerte oder wie Meel zerdrükken lassen, woraus fehlerhaftes und ganz unkräftiges Bier entstehet. Wenn aber das Malz beim Einmöschen mit mäsig warmem Wasser eingerührt, und etliche Stunden so stehen gelassen wird, so brauet sich das Malz so reine aus, daß sich in den Träbern gar nichts Weises oder Meelichtes, nichts als pure Hülsen sehen läßt. Dieses ist eine Anzeige, daß alle Meeltheilchen völlig aufgelöset und zu einer Flüssigkeit geworden sind.

Nun kann man zwar vom Schrote eines ungemälzten Korns nicht völlig das nemliche erwarten: allein es muß doch dem Malze so viel möglich genähert, und dem Vieh so vorbereitet werden, damit nicht so viel unverdaute Schrotkörner mit dem Miste abgehen, welche gleichsam dem Magen des Thieres entglitschet waren, da durch das heisse Anbrühen ihre Oberfläche mit einer dem Magen unauflösbaren Zähigkeit überzogen worden.

Deswegen muß das Schrot mit mäsig warmem Wasser ein Paar Stunden eingemöschet und umgerührt, hierauf aber, nachdem man es so lange ruhig stehen lassen, kann heisses Wasser zugegossen und nach dem Verschlagen den Kühen wol Milchlau gegeben werden. — Mit dem Meele solte man auch besser verfaren, und es nicht gleichfals durch den Aufguß des heissen Wassers verbrühen.

Kaltes, aufs Schrot gegossenes Wasser, thut der Sache auch nicht Genüge, und man muß das zuvor angegebene Verfaren damit, als das geprüfteste ansehen, auch wird man zugleich finden, daß Tränke aus Málz die allernärendsten sind, und das Korn in gemálztem Zustande dem Vieh am allergedeihlichsten sodann seie. Auch macht nichts so wolschmekkende Milch und Butter, nichts so niedlichschmekkendes Fleisch bei allem Vieh als Malz, es werde im Futter oder Getränken gegeben.

§. 3.

Von Mastkühen, die nicht gemolken werden.

Wo das Mästen stark getrieben wird, und Kühe zur Mast aufgestellet werden, milkt man solche nicht, um sie desto leichter und bälder fett zu machen. Denn dieienige Narungstheile, welche sich in die Milchadern begeben, wenn die Mastkühe gemolken werden, entgehen der Fetthaut und dem Leibe. Gewöhnt man das Vieh vom Melken ab, so vertheilt alsdann die Natur, die nicht mehr auf die Milch treibt, die edlen Säfte, die sonst dahin gezogen waren, in die andern Theile des Körpers, und das Vieh wird bälder und leichter fett.

Man darf aber solche Kühe, welche das Melken gewont gewesen, vornemlich bei dem star-

starken Zufluß der Milch aus der Mastfütterung, nicht plözlich und auf einmal ohngemolken stehen lassen, weil sich sonst heftige Geschwulst und Entzündung am Euter einfinden würde: sondern man muß die Mastkühe nach und nach davon abgewönen. Sind sie zuvor dreimal des Tags gemolken worden, so werden sie nun zweimal gemolken: nach einiger Zeit werden sie einmal gemolken, und endlich ganz aufgehöret.

Eben so kan man auch mit den Melkmastkühen auf die lezte zu Werk gehen, um die Mastung gut zu beendigen.

Uebrigens werden die Mastkühe, welche nicht gemolken werden, in der Fütterung eben so behandelt, als wie die Mastochsen.

§. 4.

Vom Mästen der verschnittenen Kühe.

Es ist bekannt, daß das Fleisch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geschmak hat, als von männlichen. — Bei den lekkern Engländern, welche bekanntlich das Rindfleisch unter allen Fleischarten am meisten schäzzen, ist es daher nicht ungewönlich, die Kälber weiblichen Geschlechts zu verschneiden, damit sie nicht tragend werden können, wie solches bei uns mit den Schweinen geschiehet. — Solches Fleisch von verschnittenen Kühen

wird für das niedlichste gehalten, und nähert sich sehr dem Fleisch des Wildprets.

Es ist nicht viel bekannt, daß im Reich, da es gewißlich auch nicht weder an niedlichen Zungen, noch an genugsamer Viehzucht fehlt, dieses Verschneiden der Mutterkälber nachgeahmet werde, als zu Blauschlott in Oberdeutschland.

IV. Kapitel.

Vom Mästen der jungen Rinder.

Bei Mästung zwei oder dreijähriger Rinder kommt es hauptsächlich darauf an, daß sie sich an Schrotgetränk gewönen lassen, wozu manche nicht zu bringen sind. Solche werden auch schwerlich recht fett, da sie das Futter sehr verwachsen. Man thut daher wol, wenn man sie selbst erziehet, daß man sie zeitlich daran gewöne.

Sogleich beim Abgewönen, wenn sie 5—6 Wochen gesoffen haben, muß man sie recht gut füttern mit gutem Grummet, und kurzem Futter von Strohhexel und Grummet darunter geschnitten mit Haberschrot aufgesäet. Im Früling und Sommer mit gutem Gras, Klee, Runkelblätter ꝛc. Im folgenden Winter sollen sie so fort etwas ausgezeichnet gefüttert werden, damit sie wol Fleisch erhal-

halten. Wenn sie sodann den Sommer darauf sollen gemästet werden, gibt man ihnen das beste Gras, Klee ꝛc. genug, aber in guter Ordnung; und wenn der Haber Körner, oder die Wikken Schoten bekommen, mähet man solche, und schneidet sie auf der Strohbank Zoll lang zum kurzen Futter in die Krippe mit etwas aufgesäetem Schrot, oder gekochtem Roggen ꝛc. und täglich zweimaligem Schrotgetränk mit ein wenig Salz.

Mästet man sie aber im Winter, so ist pur Heu oder Grummet ihre lange Fütterung, geschnitten Roggenstroh mit Heu oder Grummet die kurze, welche bei iedem Futter mit Wikkenschrot, oder anderer Frucht, oder gequelltem Roggen mit etwas Salz gemenget ist, nebst täglich zweimaligem meelreichen Getränk.

V. Kapitel.

Vom Mästen der Kälber.

§. 1.

Natürliche Feiste der Kälber von der Kuhmilch.

Sollen die Kälber sich gut schlachten, und ein schönes, wolschmekkendes Fleisch und gehörige Fettigkeit haben, so müssen die Kälbermütter gut gefüttert werden, damit sie auch für ihre Jungen überflüssige und fet-

Milch

Milch sammlen können. Vornemlich muß man den säugenden Kühen narhafte und meelreiche Getränke reichen. Denn wenn sie schlecht gehalten und gefüttert werden, so wird das Kalb mager, sein Fleisch im Kochen roth, und schlecht schmekkend. Je mehrere und bessere Milch aber das Kalb genossen, desto weiser ist das Fleisch, und desto besser ist sein Geschmak.

Es muß aber auch schon vor seiner Geburt die Kuh so gefüttert und gehalten werden, daß es als ein ansehnliches und starkes Kalb auf die Welt kommen kan. Denn wenn die Kuh ihr Kalb im Leibe mit nichts als ein wenig Heu und Stroh und Wasser ernären soll, so wird das Kalb hernach elend, mager und klein auf die Welt kommen, und ein schlechtes Kalb bleiben, und wenn man auch alsdann die Kälbermütter vollauf füttern wollte.

Ferner muß einer auch wolgefütterten Kuh ihre Milch für ihr Kalb gelassen, und dem Jungen durch Ausmelken nicht entzogen werden, wie häufig geschiehet, sondern es muß überflüssige Milch haben.

Das Alter der Kälber kann eine Verschiedenheit des Geschmaks des Kalbfleisches machen. Sie müssen nicht allzuiung sein, wenn es seinen rechten Geschmak haben soll.

Wer-

Werden sie aber zu alt, so verlieren sie immer mehr die Feinheit ihres Fleisches. Wenn sie vierzehn bis sechzehn Tage gesäuget haben, so ist die beste Schlachtzeit derselben.

§. 2.

Vom Mästen der Kälber durch Stopfen.

Da die Fleischer meist grosse und fette Kälber lieben, wenn sie auch weit über die Tage der niedlichen Feinheit ihres Fleisches hinaus sind, und es denselben desto anständiger ist, wenn die Kälber ins Gewicht fallen, so machen sich manche Landwirte ihre Mühe öfters sehr wol bezalt, wenn sie zu Zeiten, da besonders der Abgang am häufigsten ist, ihre Kälber mästen durch Stopfen.

Meist bezalt die Milch, die man von der säugenden Kuh dabei erhalten kann, dasienige, was man täglich zum Stopfen verwendet, und wenn man ein Kalb 3 — 4 Wochen stopfen läßt, so kann der Erlöß 1 — 2 Karolin sein, wenn das Vieh nicht von großer Art ist.

Die erste Stopfungsart geschiehet mit Wek und Milch. Davon wird das Fleisch am weisesten und zärtesten. — Das Stopfen damit geschiehet des Tags dreimal, des Morgens, des Mittags und des Abends. Zuerst läßt man das Kalb an der Kuh sausen, iedoch nicht satt. Denn wird ein Wek zu länglichen

lichen Stükken geschnitten, von der Kuhmilch darüber gemolken, daß sie weichen, und denn ein Stük nach dem andern in den Hals gestekt, welches gemächlich hergeht, und eine Magd mit einemmal darin unterrichtet ist. Jedesmal wird dem Kalb, wenn es seine Portion im Leibe hat, ein frisches Ei darauf gegeben. Man stekt ihm solches mit samt der Schale in das Maul, drukt solches zu, daß das Ei zerbricht, da es sodann das Kalb samt der Schale frißt. Dieses geschiehet zu dem Ende, und ist unumgänglich nötig, damit das Kalb weder Verstopfung noch Durchbruch bekomme. Was alsdann die Kuh von Milch des Mittags und Abends übrig hat, wird ausgemolken.

Die andere Stopfungsart geschiehet mit Waizen. Dieser wird gekocht, und zwar in den ersten Paar Tagen ganz weich, hernach aber, wenn es der Magen des Kalbes gewont worden, wird er etwas weniger gekocht. — Man gibt ihn aber dem Kalbe nicht warm, sondern milchlau oder kalt. Nach iedesmaliger Stopfung bekommt es wieder ein Ei.

Drittens werden die Kälber wolfeil und ganz gut gestopft mit Brod und Wasser. Man nimmt alle alte Brokken, es seien Brosam oder Rinden, weicht sie in warm oder kalt Wasser, stekt dem Kalb einen Brokken nach dem andern ein, gibt ihm sein Ei darauf

und

und läßt es alsdenn noch an der Kuh saufen, das aber wenig ist. — So ließ ich ehedem verschiedene Kälber stopfen, die groß und schön waren, und wol bezalt wurden, und das dritte Theil der Milch genossen hatten. — Noch besser mästet das am heissen Ofen oder auf Kohlen gebähete Brod, das hernach eingeweichet und damit gestopft wird. Vorzüglich aber ist das gebähete Brod, wenn man merket, daß das Kalb einen dünnen Leib bekommen will, welches sich aber nicht leicht ereignet, eher aber Verstopfung, wogegen iedoch das frische Ei seine beste und kühlende Wirkung thut.

Viertens lassen sich die Kälber mit lauter Eier gut stopfen. Diese nähren bekanntlich sehr und machen ein gutes Fleisch. Allein die Eier müssen zur Zeit wolfeil sein, sonst kommt wenig Gewinn heraus.

VI. Kapitel.

Von Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastrindvieh.

§. 1.

Das Rindfleisch einzupökeln, oder einzusalzen.

Wer Ochsen oder Kühe ins Haus schlachtet, zumal auf dem Lande, hat hauptsächlich die Absicht, um auf künftige Jahreszeiten, da-

davon Vorrath zu haben. Wir können aber das Fleisch nicht anders auf längere Zeit aufbewaren, als durch Einsalzen und Räuchern. Und daß solches auf das beste behandelt werde, daran ist einem Hauswirt nicht wenig gelegen.

Gutes und schönes Pökelfleisch lieben gar viele, und ziehen es dem frischen Fleisch vor: und wenn es gehörig mit Achtsamkeit und Kentnis behandelt worden, so ist es mitten im folgenden Sommer so gut als zuvor um Weihnachten, da es etwa bereitet worden. Dabei aber ist verschiedenes sorgfältig zu beobachten.

Erste Regel.

Das in den Pökel zu legende Fleisch muß nicht zu frühe eingesalzen werden, noch zu lange liegen bis es in den Pökel kommt.

Zufrühe geschiehet es, wenn das Fleisch noch warm vom Schlachten ist. — Die Wärme verursacht eine Gärung, und aus dieser entsteht die Fäulniß. Wenn nun das Fleisch eingeleget wird, da es noch seine natürliche Wärme vom Leben des Thiers hat, so wird ongeachtet des Salzes der erste Grund zum Angehen des Fleisches geleget. — Das Fleisch muß also zuvor erst erstarret und kalt worden sein, ehe es eingesalzen werden soll.

Eben

Eben so wenig aber und noch weniger darf man mit dem Einpöklen alzulange zuwarten, weil sonst das Fleisch seinen guten frischen Geschmak verlieret, und einen älterichten Geschmak annimmt, der nicht mehr vergehet, ia wol gar in dem Pökel verderben kann, wenn zumal schlakerichtes und warmes Wetter ist.

Zweite Regel.

Das Fleischfaß muß so beschaffen sein, daß man das Pökelfleisch wider den Zugang der Luft darin genugsam verwaren kann.

Nichts ist dem Pökelfleisch nachtheiliger, als wenn in dem Gefäß, darinn es aufbewaret wird, Luft dazu kommen kann, da entweder das Fleisch unrecht und mit vielen hohlen unausgefüllten Lükken eingelegt, oder das Faß nicht gut bedekket ist, oder nicht stark beschweret worden, daß die äussere Luft dazu kann. Dadurch wird das Fleisch abgeschmakt und bekommt ie länger ie mehr einen stänkerigen faulen Geruch, der durch keine Zubereitungsart im Kochen kann vertrieben werden.

Was nun das Fleischfaß betrift, so muß solches gleichweit sein und darf keinen Bauch haben, damit die Dekbreter iederzeit, das Faß seie ganz oder halb voll, nebenherum schließen und anpassen: welches bei einem bauchigen Faß nicht möglich ist.

Weil es nun aber sehr beschwerlich und langweilig ist, die schweren Steine, womit das Pökelfleisch unter den Dekbretern beschweret sein müßte, immer aus und ein zu heben, so muß man eine Schraubenpresse an dem Fleischständer anbringen, welches überaus zuträglich und bequem ist.

Man kann aber auch statt eines solchen Fleischständers mit einer Presse kleine ordinäre Fäßchen nemen, das Fleisch darin einpöklen und durch den Kieser zuschlagen lassen. Diese Fäßchen werden im Keller auf den Bauch gelegt, und täglich etwas fortgerollet, damit die Lakke sich überal verbreite und keine Seite trokken werde. Jedoch müssen die Fäßchen im Boden Zwikkel oder Stöpsel haben, daß man in der Folge der Zeit, nachdem sich die Lakke in das Fleisch gezogen, neue Lakke zugiesen könne. Denn die Bedekkung mit der Salzlakke ist eine Hauptsache zur Erhaltung des Fleisches. — Diese Fäßchen sind auch bequem dazu, daß man nach der Wahl eines nach dem andern, und die mit dem Geknochel und beinigten Stükken zuerst eröfnen und verspeisen kann, und zugleich dadurch Lakke gewinnt, den andern zuzugiesen.

Dritte Regel.

Man muß weder zu wenig noch zu viel Salz beim Einpöklen anwenden.

Das Salz ist die Erhaltung des Fleisches und bewaret es wider die Fäulniß. Will man dabei unzeitig für etliche Bazzen sparen, so verliert man leicht viele Thaler dafür, oder bekommt ein elendes, übelschmekkendes und müfzendes Pökelfleisch.

Aber man soll deswegen auch nicht verschwenderisch und zum Uebermaß Salz einstreuen, welches auch dem Geschmak des Pökelfleisches nachtheilig ist. Denn es wird dadurch nicht nur hart und im Kochen nicht mürbe genug, sondern es verliert auch seinen Rindfleischgeschmak völlig, und wenn dieser einmal herausgebeizzet worden, so hilft kein Einwässern des Fleisches mehr; bei allzuvielem Einwässern hat man ganz schmakloses Fleisch und bei wenigem schmekt man Salz und kein Fleisch.

Das richtige und bewährteste erfundene Verhältnis des Salzes zu einem Zentner Fleisch ist fünf Pfund Salz, welches man zuvor am Ofen recht troknet, damit es gut eingreife, und sich mit dem Salpeter wol vermischen lasse. Das Salz aber muß gut sein.

Vierte Regel.

Man muß dem Pökelfleisch eine schöne rothe Farbe machen durch Beimischung eines kleinen Gewichts Salpeters.

Das Pökelfleisch ist unansehnlich, wenn es eine matte bleiche Farbe hat und nicht hübsch aussiehet. Lezteres wird durch den Salpeter erlangt, der unter das Salz muß gemenget werden, dessen gutes Verhältnis zu ein Pfund Salz ein halb Loth Salpeter ist, oder zu 5 Pfund Salz 2 Loth Salpeter.

Nimmt man weniger, so erreicht man nicht seinen Endzwek, und die Farbe des Pökelfleisches wird nicht roth: nimmt man aber zu viel Salpeter, so wird das Fleisch dadurch zu hart, und macht über das dem Fleisch und dem Holz des Fasses, wo er sich anhängt, einen unerträglichen Geruch.

Fünfte Regel.

Jedes Stük Fleisch muß beim Einpöklen über und über mit Salz bestreuet und solches wol eingerieben werden.

Die bequemste Weise, das Einpöklen des Rindfleisches ordentlich zu behandlen, ist, daß man eine Bolle oder Mulle neben das Fleischfaß stellet, das Salz in die Mulle schüttet, und

und in derselben ein Stük nach dem andern (iedoch mit Auswahl, wie sie sich gut in die Lage im Faß schikken,) über und über mit Salz bestreuet, alsdenn das Salz wol einreibt, zumal an den Beinen und Knochen das Salz wol eindrukt, und wol auch mit dem Messer neben grossen Beinen hineinschneidet, daß es eindringen könne. Denn an den Beinen fängt alles Fleisch am ersten zu faulen an.

Dieses trokkene Salzen des Fleisches ist viel vorzüglicher, als die Methode mancher, welche das Salz im frischen Wasser auflösen, nach dem Verhältniß, daß ein Ei darin nicht untersinkt, und sodenn die Lakke nach Einlegung des Fleisches oben darauf schütten. Einmal bleibt das Fleisch wegen dem Wasser nicht so schmakhaft, andern Theils kann auch die Salzlakke wegen dem harten Pressen und Liegen des Fleisches auf einander nicht so durchdringen, als wenn iedes Stük besonders übersalzen wird.

Ehe man aber die gesalzene Stükke Fleisch in den Fleischständer einzulegen anfängt, muß zuvor der Boden des Ständers oder Fasses ganz mit Salz überstreuet werden, daß kein leerer Flek zu sehen. — Und wenn die erste Lage Fleisch in ihrer Ordnung liegt, wird solche wieder besonders mit Salz ganz überstreut, die zweite Lage wieder, und so fort

sämtliche Lagen, bis das Faß voll ist, worauf denn abermals noch das Auf- und Ueberstreuen des Salzes den Beschluß macht.

Sechste Regel.

Alle gesalzene Stükke Fleisch müssen auf das sorgfältigste zusammen schließend gelegt werden, daß kein leerer Raum zwischen dem Fleisch im Faß bleibe.

Dieses ist ein wichtiger Umstand, wovon die Erhaltung und der gute Geschmak des Pökelfleisches mit abhängt. Denn in Hölungen dringt die Luft ein, und verursacht entweder den Anfang des Faulens oder einen älterichten Geschmak. Das stärkste Zusammenpressen und Schrauben ist nicht hinreichend, die leeren Stellen auszufüllen, wenn das Fleisch nicht ordentlich gelegt, und entweder neben nicht ausgestopft, oder Bein gegen Bein gewendet worden.

Zu dem Ende muß man erstlich grössere, und kleinere Stükke Fleisch hauen lassen, daß man wälen, und die Lükken mit kleinen Stükken ausfüllen kann: man muß zweitens bei ieder Lage im Fleischfaß den Anfang machen mit Belegung des Holzes neben herum, und die dazu bequeme Stükke des Fleisches, die sich beugen lassen, aussuchen: man muß drittens keine Knochen neben hin legen, und überhaupt keine Beine das Holz berüren las-

 sen,

sen, indem sodann nothwendig Lükken entste-
hen müssen: man muß viertens niemals
Bein gegen Bein legen, sonst kommt eben
dieser Fehler zu Schulden, sondern die Beine
müssen alle gegen die Mitte des Fasses lie-
gen: es müssen fünftens bei einer ieden La-
ge die kleine Stükke vorzüglich wol eingedrükt
und mit geballter Faust auf und in einander
gepreßt werden, auch iede Lage Fleisch auf
seiner Oberfläche, so viel thunlich, gleich und
eben sein. Sechstens legt man füglich die
knochichte Stükke Fleisch auf die obersten La-
gen, um solche am ersten verspeisen zu kön-
nen, weil dieselben nach Verhältnis des Flei-
sches ohne Knochen am wenigsten dauerhaft
sind, zumal aber das kurze Halsfleisch,
welches man lieber frisch verspeiset, und aus
dem Pökelfleisch gänzlich wegläßt. — Legt
man die Brustkerne lieber in das Pökelfaß
als in die Fleischbütte zum Räuchern, (da sie
die niedlichsten Stükke sind) so verspeise
man solche auch nicht alzuspät, weil sie we-
gen der darin befindlichen Knochen und Knor-
pel leicht anlaufen und ihren süssen Geschmak
verlieren.

Bedient man sich der kleinen zugeschlage-
nen Fässer zum Pökelfleisch, so kann man
füglich die knochichten Stükke, und was man
zuerst verspeisen will, in ein Fäßchen beson-
ders thun. — Daß aber das Fleischfaß
in einem Keller aufbehalten werden und ste-

hen müsse, wird nicht nöthig sein, zu erinnern.

Werden nun sämtliche 6 Regeln pünktlich beobachtet, so wird man, wenn das Fleisch übrigens von einem nicht sehr alten wohlgemästeten, und mit hiezu dienlichem Futter besorgt gewesenen Ochsen ist, das niedlichste Pökelfleisch haben, das auf fürstlichen Tafeln aufgestelt werden könnte, und sich Jahr und Tage in fast gleicher Güte erhält.

§. 2.

Das Rindfleisch zu räuchern.

Der Mensch liebt nicht nur die Veränderung in Speisen, sondern es ist auch für eine Haushaltung, zumal bei vielem Gesinde, höchstzuträglich, sein Geschlachtetes auch zum Theil, oder nachdem die Beschaffenheit ist, den gröstten Theil zur Dauerspeise in Räucherfleisch zu machen, vorzüglich auf dem Lande, da man nicht immer frisches Fleisch haben kann.

Ob nun aber schon das Räucherfleisch schwer verdaulicher ist, als das Pökelfleisch, dieses auch delikater für die allermeisten gesunden Gaumen, so verdienet doch das Räucherfleisch auch von Rindvieh seine Achtung und behauptet seinen Werth. Es ist solches zur Gesindespeise auch anhaltender und schiklicher:

cher: es kann kalt genossen werden, das bei Pökelfleisch wenig Liebhaber findet, und hält sich auch gekocht und kalt viel länger gut als Pökelfleisch. Ueberdas macht das Räucherfleisch weit nicht so viel Mühe und Umstände, als das Pökelfleisch.

Es ist nun eine bekannte Sache,

daß das Rindfleisch, ehe es in Rauch kommt, zuvor eingesalzen werde müsse.

Die Art und Weise des Einsalzens und das Verhältnis des Salzes und Salpeters zu einem Zentner Fleisch ist vorhin bei dem Unterricht, das Pökelfleisch zu machen, erwähnt worden, und gilt auch hier. Nur braucht es keiner Presse oder Beschwerens, oder eines besondern Fleischständers, wenn man nicht schon mit einem entbehrlichen versehen ist, sondern man kann das zum Räuchern bestimmte Fleisch in eine Bütte, oder in ein bauchigtes Faß einsalzen, welches Gefäß aber unten einen Kranen oder Zwikkel haben muß, um die Lakke, wenn das Salz geschmolzen ist, abzuzapfen, und täglich oben überzugiesen, zumal wenn das Wetter warm oder gelinde ist. — Jedoch müssen auch die Stükke Fleisch wol passend in einander geleget, und desfalls obige Regel beim Einpöklen beobachtet werden.

Wie lange aber das zum Räuchern eingesalzene Rindfleisch in der Lakke liegen soll, läßt sich nicht genau bestimmen; es hängt solches von der Beschaffenheit der Luft und Witterung ab. Je wärmer sie ist, desto bälder muß das Fleisch in Rauch. Es muß aber iedoch von dem Salz wol durchzogen sein. — Am besten stellt man es auch in Keller, und läßt es nach Beschaffenheit desselben Kühle 14 Tage, 3 Wochen, auch wol die großen Stükke, in die 4 Wochen liegen, und hängt sie alsdenn in Rauch. —

Gefrieren darf das eingesalzene Fleisch nicht in der Bütte, sonst kann das Salz und die Lakke nicht eingreifen und durchdringen, und wird im Rauch abschmekkend.

Die Wahl unter denen zum Räuchern bestimmten Stükken des Rindfleisches,

entscheidet der Tisch der Herrschaft und der des Gesindes. Für diesen dienet alles derbe Fleisch aus den vördern und hintern Viertelu: die niedlichsten Stükke aber für die Tafel sind ohnstreitig die Brustkerne und die Ribbenstükke, wenn es zumal von einem iungen und wolgemästeten Ochsen, und sein Fett butterhaft und nicht sehr derb und brüchig ist. Diese Stükke muß man lieber groß als klein hauen lassen: es ist rätlicher und ziert auch den Tisch mehr.

Wie

Wie lange das Rindfleisch im Rauch hängen solle,

bestimmt der mehrere oder geringere Rauch, der zum Fleische im Schornstein oder in der Rauchkammer kommen kann, oder nachdem die Feurung beständig oder unterbrochen ist, und wenn es gar so kalt ist, daß das aufgehängte Fleisch gefrieret, so kann der Rauch binnen solcher Zeit gar nicht einwirken.

Meist wird darin gefehlt, daß das Fleisch alzulange im Rauch hängt, und zu hart geräuchert wird, dadurch denn das Fleisch holzig, seines Safts und seiner Kraft beraubt, und unverdaulicher wird.

Das Räucherfleisch muß zwar trokken, aber durchaus nicht hart sein. — Und da diese Kenntnis eine nicht geringe Sache in der Oekonomie ist, und solche vom Augenschein und aus der Erfarung muß gelernet werden, so liegt einer Haushälterin ob, fleisig nachzusehen, sich eine Fertigkeit darin zu erwerben, und wol zur Probe anfänglich etwas davon zu kochen, um davon zuverläßig urtheilen zu können.

Zum Aufhängen des Fleisches in den Rauch sind eiserne Haken, die fast die Gestalt eines lateinischen S haben, die allerbequemsten, und machen eine geringe Auslage, und sind dabei von beständiger Dauer, wenn

sie

sie nach dem Gebrauch ordentlich aufbewaret werden. Man kann daran die Stükke Fleisch in einem Augenblik auf und abhängen, und gut behandeln.

Die beste Aufbewahrung des Räucherfleisches

geben einmal die Rauchkammern. Wenn das Fleisch genug geräuchert ist, so werden die Thürchen oder Schieber, wodurch der Rauch eingehet, zugemacht. Das Fleisch bleibt darin stets hängen, und wenn man dasselbe nebst dem Spek im Sommer für Milben, Spekkäfer ꝛc. schüzzen will, so öfnet man nur zu Zeiten das Thürchen und läßt etwas Rauch zu, der die Insekten abhält.

Alleine, da in den wenigsten Häusern Rauchkammern sind, so sind noch zwei sehr gute Aufbewahrungsarten.

Die erste ist in den Oefen und Ofenlöchern. — Es seien eiserne oder Kachelöfen, so ist es im Sommer darin am kühlsten, und ziehen sich keine Insekten dahin. Nur müssen die Thüren und Oefnungen wohl verwaret werden, daß keine Mäuse und Kazzen hineinkommen können, und auch etwa für zweibeinigten Kazzen sicher sein.

In diese Verwarung thut man das Räucherfleisch erst gegen Ende Aprils, und läßt es

so

so lange in einer Kammer hängen, ausluften und nachtroknen.

Die zweite bequeme und dienliche Weise, das Räucherfleisch aufzubewahren, bestehet darin, daß man im April solches in Kästen und Verschläge pakt, nachdem man die Stükke sämtlich wohl mit ausgesiebter Asche bestreuet und dikke gelegt hat. Das Fleisch, der Spek, die Würste ꝛc. werden dadurch gar nicht verunreiniget, indem man die Stükke, wenn sie zum Kochen herauskommen, von der Asche nicht nur durch einen Kehrwisch befreien kann, sondern sie auch ohnedem mit Wasser abgewaschen werden, wodurch sie ganz rein werden.

Es muß aber der Kasten, worin ein Stük auf das andere gelegt wird, nicht nur keine Löcher haben, daß die Mäuse, die die Asche nicht scheuen, keine Verwüstung darin anrichten können, sondern es muß auch der Dekkel wohl passen, und kann allenfalls mit einem Schloß für mausendem Gesind oder andern zweibeinigten Kazzen bequem verwahret werden.

Die Asche muß trokken sein, auch der Kasten an keinen feuchten, doch nicht alzu warmen Ort gestellet werden, weil die Asche Feuchtigkeit anziehet, und also am wenigsten im Keller.

Diese

Diese bede Verwahrungsarten des Räucherfleisches sind unter andern auch sehr vorzüglich bei Feuersgefahr, da öfters der freihängende Spek und Räucherfleisch bei entstandener Feuersbrunst mehr Unglük angerichtet, brennend umhergeflogen und das Feuer an andern Häusern entzündet haben. Und was die Aschenkästen betrift, so sind solche in der Eile selbst zu retten und fortzuschaffen.

§. 3.

Rindszungen zu räuchern.

Das niedlichste des Räucherfleisches sind die Rindszungen, welche überall sehr gerne gegessen werden, und lange in den Sommer dauren.

Sie müssen nicht nur vor dem Räuchern eben wohl eingesalzen, und das Salz mit Salpeter vermengt werden, um sie recht roth zu machen, sondern sie müssen auch länger als das Fleisch im Lak liegen, damit sich das Salz durch die dikke Haut der Zunge hineinziehen könne. — Sind die Zungen in dem Salzlakke nicht über und über bedekt, so muß man sie täglich darin umwenden, oder mit der Lakke begiesen.

Mit dem Räuchern der Ochsenzungen muß man auch etwas länger anhalten, als mit dem Fleische, zumal sie nicht leicht zu hart werden.

werden. Denn ihr Fleisch ist sehr zart und butterhaft, wenn sie schon von den ältesten Ochsen sind. Kommen sie zu bald aus dem Rauch, so dauren sie nicht lange. Sind sie aber genugsam geräuchert, so läßt man sie noch eine Zeitlang in einer lüftigen Kammer hängen und legt sie darauf in ein verschlossenes Gefäß, oder pakt sie in Asche zum Räucherfleisch ein.

§. 4.

Behandlung des Rindsfettes und Ausschmelzung desselben.

Da alles Fett und Unschlitt aus den geschlachteten Thieren zuvor in kleine Stükke zerschnitten werden muß, ehe es soll ausgeschmolzen werden, so ist nöthig, daß solches kalt seie, damit es sich in kleine Würfel bequem verschneiden lasse. Alleine man darf es deswegen nicht zu viele Tage liegen lassen, weil es sonst zu sehr austroknet, und immer mehr Verlust an Fett ist, ie länger es unausgeschmolzen liegt.

Je kleiner nun die ausgeschnittene Fettstükchen sind, desto geschwinder geht es mit dem Ausschmelzen her. Bei dem Ausschmelzen selbst aber muß die gröste Vorsicht und Sorgfalt gebraucht werden, damit kein Unglük durch Feuer entstehe, wie schon vielfältig durch Fettauslassen geschehen. Zu dem Ende

muß

muß nicht nur der Kessel auf seinem Dreifuß, oder ein sonstiges Gefäß, darin das Fett ausgeschmolzen werden soll, recht veste und nicht etwa durch untergelegte Steine ꝛc. gefärlich stehen, sondern der Kessel muß auch nicht alt und geflikt sein, daß nicht etwa ungefehr durch ein Löchlein Fett in das Feuer triefe, als wodurch das Haus augenbliklich in Brand gesezzet werden könnte.

Der Kessel oder das Gefäß, worin ausgeschmolzen werden soll, darf nur etwas über die Hälfte voll Fettgrieben gemacht werden, sonst könnte man nicht darin umrüren, und das unterste, das zuerst schmelzet, oben hin bringen, ohne Fett herauszuwerfen, und abermals Gefar zu verursachen.

Das Feuer darf nie zu stark in der Flamme unterhalten werden, theils damit sie nicht in das Fett einschlage und solches entzünde, theils damit auch das ausgeschmolzene Fett nicht braun und unansenlich werde. Es muß deswegen das beste Holz zu diesem Geschäfte gebraucht werden, alle Reiser und Wellen aber wegbleiben.

Sind die Fettgrieben etwa zur Hälfte ausgeschmolzen, so fängt man an, das geschmolzene Fett mit einem eisernen Löffel auszuschöpfen. Das irrdene Gefäß, worin das Fett kommen soll, und welches bei dem Unschlit

schlit oben weiter sein soll, um das geronnene durch Umwendung des Gefässes ganz herauszuschütten, muß bei der Hand sein, und oben darauf eine Seihe oder Durchschlag stehen, in welchem die mit dem Fett ausgeschöpfte Grieben zurükbleiben, und hernach zum vollkommenen Ausschmelzen wieder in den Kessel gethan werden mögen.

So oft ein Schöpflöffel voll Fett aus dem Kessel in das irdene Gefäß gefüllt wird, muß jederzeit mit der linken Hand ein irdener Teller unter den Löffel gehalten werden, damit das abtriefende Fett nicht verloren gehe.

Sind endlich die Grieben ausgebraten, daß kein Fett mehr herauskommt, so füllt man sie in große Durchschläge, daß sie vollends abtriefen, und das sämtliche Fett erhalten werde. Worauf sodann wieder frische Grieben in den Kessel gethan und das Geschäfte eben so fortgesezet wird. — Die ausgekochten Grieben werden aufbewahrt und zum Seifenkochen verwendet.

§. 5.

Bereitung des Nierenfetts zum Schmelzen der Spelsen.

Das Nierenfett von Rindern ist das allergeschmeidigste des Rindfettes und butterartig im Geschmak und beim Kochen. Man

soll es daher nicht unter das andere Rindstalg oder Leibfett (Darmfett, Nez ꝛc.) schmelzen, sondern zum Gebrauch der Speisen, besonders für den Tisch des Gesindes, beim Ausschmelzen mit Schweinefett vermengen. Wenn dieses leztern der vierte Theil zum Nierenfett kommt, so giebt es ein gutes und wolschmekendes Schmalz, das in steinerne oder irrdene Gefäße gegossen und zum Gebrauch aufbewaret werden kann.

VII. Kapitel.

Erziehungsregeln des Rindviehes.

§. 1.

Von der ersten Erziehung. Auswahl der Kälber zum Anbinden.

Wer Rindvieh nachziehen und Kälber anbinden will, es seien Ochsenkälber oder Mutterkälber, der wird darauf sehen, daß sie von schöner und guter Art seien, als woran allerdings gelegen, indem es das gute Füttern nicht allein ausmacht, ein schönes und zugleich gutes Stück Vieh zu erziehen, denn eine schlechte und übelgerathene Kuh wird auch eine schlechte Zucht geben.

Es ist daher am sichersten und rathsamsten, wenn man von seiner eigenen guten Art sein Vieh nachziehet, da man beim Einkauf des fremden selten zuverläßig weiß, was man bekommt

kommt, ob es schon in anderem Betracht und nach Berechnung der Erziehungskosten gar oft sparsamer gehandelt wäre, wenn man erwachsenes fremdes Vieh erkaufte.

Aber auch bei Kälbern guter Art, eigener Zucht oder erkaufter, gibt es Merkmale, die einige zum Anbinden ganz verwerflich machen, und worauf man genau sehen muß. Dergleichen ist der gedoppelte Nabel oder ein großer Bauchnabel, womit viele Kälber auf die Welt kommen, und die nicht selten sind. Ja es gibt Kühe, die gar keine andere Kälber auf die Welt bringen. — Die damit behaftete Mutterkälber haben unter dem Bauche eine starke Beule, die Ochskälber aber, oder die männlichen, eine gedoppelt stärkere. — Von 10. dergleichen Kälber mit Bauchnabeln wird man nicht eins aufbringen; Sie sterben alle im ersten Jahr, und diejenige, denen eine beständige Feuchtigkeit um diese Beule anzumerken ist, leben nicht über 12 Wochen. Alle solche Kälber sind blos zum Schlachten tauglich.

Ferner sind bekanntlich diejenige Kälber, die rothe oder schwarze Zähne haben, oder die vor 9 Monaten und also zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufzubringen, und also zur Zucht untauglich.

Was aber viele behaupten wollen, daß man nur die frühen Kälber, welche zwischen Weihnachten und Ostern fallen, anbinden solle, die spaten aber, die im Frühjahr oder

Sommer auf die Welt kommen, dazu nicht tauglich wären, verdient keinen Beifall, als etwa bei einer solchen Schlendriansviehzucht, da die Kälber gleich im ersten Frühjahr und Sommer ihres Lebens auf die Weide geiagt werden, da sie freilich häufig den Durchbruch bekommen, oder sonst verputten. Alleine da mit den Kälbern im ersten Jahr gar kein Gras soll gefüttert werden, vielweniger dieselbige auf die Weide kommen sollen, so lassen sich die Kälber in aller Jahreszeit gut absezzen, wenn nur die Erziehung und Fütterungsart darnach eingerichtet ist.

§. 2.

Welche unter den beiden Erziehungsarten die beste seie: daß man das Anbindkalb an der Mutter saugen lasse, oder es sogleich oder in etlichen Tagen nach seiner Geburt anbinde, und mit Melgetränken aufziehe?

Es gibt große Schweizereien, da man die Kälber nicht an der Kuh saugen läßt, sondern sie sogleich nach der Geburt absondert, und an das Saufen gewönt. Einige Landwirthe lassen sie iedoch ein Paar Tage saugen. — Die Milch der Mutter wird sodann ausgemolken und dem Kalb in einem Gefaß dargereicht, da denn die Viehmagd ihre Hand verkehrt in die Milch hält, und den mitlern Finger hervorstrekt, an welchem das Kalb wie an einem Strich des Euters sauget, und auf solche

Weise

Weise unter almäliger Zurükziehung des Fingers die Milch in das Maul ziehet, dadurch aber bald gewönet wird, solche mit vollem Maul ohne Finger zu saufen. — Die pure Milch wird ihme gegen 14. Tage lang gegeben, wobei aber Ordnung in der Tageszeit gehalten werden muß, damit nicht das Kalb, wenn es alzu hungrig und durstig würde, sich übersaufe und verfange, oder den Durchfall bekomme, welcher es entweder sehr zurükwerfen oder ihm wohl tödtlich werden kann. — Die Milch muß stets lauwarm sein, und am Feuer nicht heiß gemacht werden. Bekommt das Kalb die Milch heiß, so ist sie ihm schädlich, und von kalter Milch bekommt es den Durchlauf.

In der dritten Woche vermischt man ihme die Kuhmilch mit ohngefehr ein Drittel warmen Wassers und in der vierten mit der Hälfte Wasser, wobei es zugleich an das Fressen gewönet wird, und etwas zartes Heu bekommt. — In der fünften Woche wird nur der dritte Theil Milch zum lauen Wasser genommen, und zugleich eine Handvoll Haberschrot untergemenget. In der sechsten Woche bleibt die Milch ganz weg, und gehet die Fütterung nebst dem guten Getränk, wie es sich vor ein Abszkalb gehöret, völlig an.

In andern Ställen entzieht man den Kälbern schon in den erstern Tagen nach ihrer Ge-

burt die Milch und gibt ihnen statt deren sogleich einen Meeltrank von Gersten oder Haberschrot, oder halb Gersten und halb Roggenschrot.

Daß nun die Kälber auf diese und iene Weise auch gut aufgebracht werden, hat seine völlige Richtigkeit. Aber eben so gut werden sie auch und zwar allermeist erzogen, wenn man sie 5. bis 6. Wochen an ihren Müttern saugen läßt. Die Natur hat den Kälbern die Muttermilch zur ersten Narung angewiesen, und man läßt ihnen solche um desto lieber, da bei der mehrern Mühe und genauen nöthigen Aufsicht ꝛc. bei Getränken meister Orten wenig Profit aus der entzogenen Milch wird zu erhalten sein, wenn das Meel und Schrot ꝛc. berechnet und dabei in Anschlag gebracht wird, daß die erste Milch von den Kühen weniger fett ist und also weniger Butter gibt, als in der Folge. Man lasse lieber dem iungen Thiere, was es von der Natur haben soll.

§. 3.

Erziehungsregeln der Kälber bei der Muttermilch in den ersten sechs Wochen.

Sollen die Kälber gleich von ihrer Geburt an recht erstarken, so lasse man sie 6 oder wenigstens 5 Wochen an der Mutter saugen. Es werden freilich auch viel Zuchtkälber gleich nach 3 Wochen abgesezt und

angebunden: aber gewönlich geschieht solches nur, um die Milch bald zu bekommen, und weil es der Nachbar oder die Gevatterin auch so macht. —

Die Engländer, welche das beste und schönste Vieh erziehen, lassen ihre Kälber ein ganzes Jahr bei der Kuh und ihre Milch saugen; da sie mit ihren Müttern auf die Weide gehen. — Wenn sie aber zum Theil ihre Kälber, ohne sie saugen zu lassen, aufziehen, so geben sie ihnen doch 12 Wochen lang nichts als Kuhmilch, nachdem sie dieselbe die ersten 14 Tage haben saugen lassen. — Am Ende des viertel Jahrs, wenn sie von der Milch entwönet werden, vermischen sie die Milch mit etwas Wasser, und solches immer mehr, bis es bloses Wasser ist, und zum Trinken dienet. Sie fangen aber iedoch schon nach der fünften Woche an, die Kälber zugleich mit gutem Heu zu füttern und sie nach und nach daran zu gewönen.

Man soll aber dem Kalb vom ersten Tage an nicht Freiheit lassen, im Stall herumzuspringen und zu saugen, so oft es will. Denn außer der Gefahr bei vielem Vieh trauret es und blökt sich fast zu Schanden, wenn es nach dem Abgewönen angebunden wird. Es soll vielmehr sogleich zurükgebunden werden, und zwar an einem ledernen Halsband, welches einen eisernen Würbel haben muß, daß es

nicht leicht Gefar hat, zu erworgen. Die Stunden zum Saugen müssen ihm ordentlich gehalten werden, und zwar des Tags viermal, morgens 5 Uhr: Vormittag 10 Uhr: Nachmittag 3 Uhr: Abends 8 Uhr. — Läßt man sie weniger oft saugen, so werden sie zu durstig, und übersaufen sich leicht; überhaupt aber wäre der Zwischenraum der Zeit zu lange, und den Kälbern nicht so gedeihlich. Werden sie aber öfter zum Eiter gelassen, so haben sie zu wenig Durst, und spielen zu viel mit dem Euter, machen ihn wund, und stoßen die Kuh nur ab.

Nach 3 Wochen ist es dienlich, wenn man die Kälber sich an das Fressen allgemach gewönen läßt, da sie öfters bereits anfangen zu fressen. Feines Heu oder Grummet, angebrühete Hexel mit geschrotenem Korn oder Haber kann ihnen zum Zeitvertreib vorgeleget werden.

Hat man früzeitige Kälber zum Anbinden, und der Winter ist kalt, so ist sehr viel zum Gedeihen daran gelegen, daß der Stall warm seie, und zu dem Ende Sorgfalt getragen werde, daß es nicht darinn gefrieren könne, und zur Probe der Mist nicht hart werde, sonst leiden sie noth und verputten.

§. 4.

Vom Abgewönen der Kälber.

Ist nun die Zeit ihrer Mitchnarung vorbei, so werden sie im Stall, entfernt von der Kuh, zurükgebunden, oder wenn ein besonderer Kälberstall vorhanden, in denselben gebracht. In diesem Fall ist es gut, wenn sie schon etliche Wochen zuvor dahin gestellet und nur wenn sie saugen solten, zur Kuhe gelassen worden. Sie lassen sich alsdann sehr leicht abgewönen.

Trauret ein Kalb alzusehr über seine entzogene Milch, so daß es hestig blöket und Fressen und Saufen ausschlägt, wie manche thun, und ganz von Kräfften kommen, so lasse man dasselbe nur noch einmal an seine Mutter und saugen, so wird es sich hernach zufrieden geben, und sein Getränk annehmen.

Wenn man mehrere iunge Kälber nebeneinander anbindet, so müssen sie so gebunden werden, daß sie einander nicht mit den Mäulern erreichen können. Sie fangen öfters die üble Gewonheit an, daß sie einander ablekken; dadurch schlukken sie viele Haare ein, welche sich im Magen zusammen ballen, daß öfters ganze Kugeln daraus werden, welches den Anbindlingen das Gedeihen nimmt, und man öfters nicht weiß, worinnen die Ursach ihrer Krankheit zu suchen.

§. 5.

Wartung der Kälber im ersten Sommer und Winter.

Nach dem Zurükbinden und Abgewönen der Kälber muß solchen die erste und andere Woche täglich früh, Mittags und Abends etwas Habergrüz, oder Gerstengrüz, mit Wasser ganz dünne gekocht, milchlau gegeben, und etwas feines Heu oder Grummet, oder Klehen in die Raufe gestekt, nebst etwas weniges kurzen Futters von angebrühetem Hexel mit Schrot gegeben werden. — Nach Verfliesung dieser 14 Tage läßt man den Habergrüztrank weg und fährt fort, dieselbe mit lauter dürrem Futter zu füttern, zweimal des Tags gutes Heu, vorzüglich Kleeheu oder Grummet, und dreimal kurzes Futter, mit Wasser angefeuchtete Hexel mit Schrot, (dazu man auch abgenommene geringe Früchte verwenden kann, oder auch abgequellte Kartoffeln, welche im Bakofen gedörrt und hernach geschroten worden, als welche auch vortrefliche Narung gewären.) Ihr Trank ist frisches reines Wasser, welches sie zur gesezten Zeit und satt bekommen müßen, zumal da das trokene Futter mehr Durst erwekket, als Brühfutter. Denn werden sie einmal damit versäumt, so werden sie allzu durstig, übersaufen sich darauf und bekommen davon die so genannten Teigmäler, welche von schlechter Verdauung herrüren, wenn der Magen

schwach wird. — Wer aber besonders gut füttern und recht schönes Vieh zu erziehen, sich nichts dauren lassen will, der laßt lauliches mit Meel oder geschrotenem Korn angemachtes Wasser geben. — Oefters muß man ihnen die Zunge und den Rachen mit Salz wohl reiben, das ihnen sehr heilsam ist.

Gras und grüne Fütterung sollen die Kälber im ersten Jahr nicht erkennen lernen, vielweniger auf die Weide kommen, die ohnedem allermeist nichts taugt. Das Gras ist nicht nur nicht so narhaft für das Fleisch als Heu, sondern erwekket auch diesen noch zärtlichen Thieren gar leicht den Durchlauf; und nichts macht sie so matt und elend, (wenn sie nicht gar drauf gehen,) als diese Krankheit, wodurch sie auf ihre ganze Lebenszeit zurükgesezt werden.

Solte auch Mangel an Heu sein, so bleibe man lieber blos bei den kurzen Futtern von Strohhexel mit Schrot, und ersezze die lange Fütterung mit mehrerm Schrot oder melreichen Getränken. — Wolte man ia grünen Klee füttern, so schneide man denselbigen mit Gerstenstroh auf der Hexelbank: und wer es wagen will, gutes Gras ꝛc. zu geben, der gebe es doch sorgsam, unbethaut, nie beregnet, nie erwärmt.

Den Winter hindurch fahre man fort mit guter Fütterung und sezze dem Anbindling

nach

nach Maßgabe seines Wachsthums an Schrot bei seinen Futtern zu, und seie von der sonnenklaren Wahrheit überzeugt: daß die gute Pflege und Fütterung im ersten Jahre völlig die Grundlage ist zu gutem und schönen Vieh. Was im ersten Jahr verputtet, daraus wird nimmermehr etwas: dahingegen, ie besser das iunge Thier im ersten Jahr gehalten wird, daß es ohne Anstoß frisch aufwächst, desto gedeilicher ist sein Wachsthum auf 6 Jahre, und desto stärker wird es auf seine ganze Lebenszeit. — Sechs Jahre lang wächst der Ochs und 5 Jahre die Kuh.—

Diese gute Pflege schlieset denn sonderheitlich mit ein sowohl eine gute Ordnung im Füttern und Tränken, als auch die Reinlichkeit, die halbes Futter ist im Gedeihen. Man gewöne sie frühzeitig zum Striegel: reinige fleisig die Krippe: lasse es nicht an fleisiger Streue fehlen: halte den Stall sauber, und verschaffe Sommers und Winters gehörige frische Luft.

§. 6.

Achtsamkeit auf den Wuchs des Gehörns und dessen gute Richtung.

Es ist ein heßlicher Mißstand bei der übrigens guten Anstalt eines Ochsen oder einer Kuh, wenn ein solches Stük Vieh ein unordentlich oder verkehrt gewachsenes Gehörn hat,

hat, und schadet sehr im Verkauf. Selten findet sich ein Liebhaber zu einer Kuh, wenn er auch ihre Güte kennet, oder noch weniger zu einem Ochsen, wenn das Thier Hörner hat, wie eine Ziege, gegen den Rükken gebeugt, oder wie ein Widder, dem die Spizzen der Hörner nach der Stirne stehen, oder die gerade neben aus wie ein Spieß gehen, oder das eine Horn gut und das andere falsch gewachsen ist ꝛc.

Ob nun aber schon auch ein schönes Gehörn forterbet, so geschiehet doch öfters durch Reiben, Stoßen, oder durch einen Fehler der Natur, daß die Hörner unrecht wachsen wollen. — Hier muß man Acht haben und dem Fehler beizeiten durch das Meßer abhelfen und das Horn zurecht weisen. Wächst es z. B. auf den Rükken geneigt, so schneidet man hinten nach vorne zu so lang davon hinweg, bis die Hornspizze gerade ist. Das wiederholt man alle 6. Wochen, und wenn es sich nicht vollkommen geben will und die Beugung zu stark ist, so macht man noch auf der Seite, wohin das Horn wachsen soll, 2 oder 3 kleine Einschnitte einen Messerrükken tief in das Horn, so wendet es sich im Wachsen dahin um. — Solche Achtsamkeit auf den Wuchs der Hörner muß man bis in das dritte Jahr haben.

Ein schönes Gehörn ist ein Zeichen einer muntern, unverzagten Natur des Thiers.

Schön

Schön aber heißt es, wenn es nicht dünne und allzulang, sondern nach Verhältnis der Größe des Thiers etwas kurz und dikke ist: wenn iedes Horn zwar nach der Zirkelkrümme gebogen, aber nicht sehr krumm, und eins dem andern vollkommen und in allem gleich ist. — Ein Thier, dem seine Hörner zur Wehr und Waffen von der Natur gegeben sind, ist auch verzagt und furchtsam, wenn ihm dieselbige unrecht gewachsen sind, weil es empfindet, daß es sich nicht vertheidigen kann. Es muß sich daher auch immer von andern herumstoßen lassen, und wird überall beim Fressen abgetrieben. Es ist also auch zugleich eine Wohlthat für das Vieh selbsten und ein Hülfsmittel zum besseren Gedeihen, wenn man für den Wuchs seines Gehörns eine kluge Sorgfalt trägt.

Hat man indessen einen Ochsen oder eine Kuh im Stall, so stößig ist, und dem benachbarten beschwerlich oder gefärlich sein möchte, so muß man demselben die Spizzen der Hörner des Jahrs zweimal einen Daumen breit absägen.

§. 7.

Vom Verschneiden der Ochsenkälber und Kühkälber.

Es mögen die Ochsen entweder blos zu Mastochsen erzogen werden, oder zugleich, wie allermeist, zuvor als Zugochsen dienen sollen,

sollen, so ist es überaus zuträglich, daß sie etwas spat verschnitten werden.

Die Gewonheit, die Ochskälber oder Kälber männlichen Geschlechts, noch bei der Milch und beim Saugen oder gleich nach dem Abgewönen zu verschneiden, ist ganz und gar zu verwerfen. Es gibt fladderichte, hochbeinigte, schmalleibigte, dünnknochigte Thiere mit unförmlich längen und oft sehr krummen Hörnern, werden träge und sehr schwache Arbeiter. Und wenn dieselben gemästet werden, so zeiget sich nach Fett und Fleisch ein sehr großer Unterschied gegen spät verschnittene Ochsen. Diese werden nach übriger Verhältnis um ein Drittel schwerer nach Fleisch und Fett, und werden auch viel fetter als iene, ob sie schon nicht mehr fressen und Futter kosten. Es ist also wahrer Verlust, wenn die Ochsen verschnitten werden, da 2 spat verschnittene Ochsen so viel arbeiten können und in der Mast so schwer werden und also so viel werth sind als 3 allzufrüzeitig verschnittene Ochsen.

Ein spat verschnittener Ochse hat den Gliederbau eines Bullen oder Fasselochsen behalten, der gewis in seiner Art ein recht schönes und sehr starkes Thier ist. Der Ochs hat daher kurze, dikke und knochigte Vorderfüße, einen schönen dikken Hals, etwas kürzere, aber starke wohlproportionirte Hörner, siehet

munter

munter und herzhaft aus, weilen der Bullengeist mehr Siz in seinem Körper behalten hat, als bei einem früh verschnittenen. Er kann 3- bis 4jährig mehr Arbeit verrichten, als ein früh verschnittener schmalleibigter von 6 Jahren, und ist in der Arbeit nicht müde zu machen, frißt auch meist schärfer und ist überhaupt viel vorzüglicher.

Man solte daher kein Ochsenkalb vor dem neunten oder zehnden Monat seines Alters verschneiden. — In England, wo die Rindviehzucht so sehr im Flor ist, als in einem Lande, werden die Ochsenkälber nicht vor dem dritten Jahr verschnitten. — Da es nun aber freilich gefärlicher ist mit dem Schnit solcher erwachsenen Thiere, so ist die Mittelstrase hier die beste, da auch die nach 9 Monaten verschnittene männliche Kälber schon recht schöne und gute Ochsen geben.

Daß das Verschneiden der Kuhkälber oder weiblichen Kälber ein vorzüglich niedliches Fleisch mache, davon ist vorhin etwas gemeldet worden. In England, da wohl das meiste Rindfleisch verspeiset wird, als ie in einem Land und da man unter allem Fleisch viel auf niedliches Rindfleisch hält, ist dieses Verschneiden der Mutterkälber sehr üblich.

Diese verschnittene Kühe mästen sich gar leicht, und fressen sich auf der Weide schon

fett,

fett, wie überhaupt bekannt ist, daß alle verschnittene Thiere zum Fettwerden, und zwar aus natürlichen Gründen, vorzüglich geneigt sind. Sie sollen aber nur vom vierten bis zum achten Jahre geschlachtet werden, da sie denn unter andern die Stelle eines guten rothen Wildprets, und zwar zu allen Zeiten des Jahrs, (das bei Wildpret nicht ist,) vertreten können.

§. 8.

Pflege der iungen Rinder.

Sobald die Anbindlinge ein Jahr alt sind, heißen sie **Rinder**. — Solche können nun im zweiten Jahr Grünes erhalten, und wo sie auf die **Weide** gehen, genießen sie es ohnedem. Nachdem nun die Weide beschaffen ist, müßen sie auch im Stall gefüttert werden, und im Fall sie geringe, müßen sie desto mehr zu Haus bekommen. — Wer aber die Stallfütterung überhaupt bei sich einfüren kann, gewinnt im Ganzen noch einmal so viel, wie schon genugsam in Schriften und durch die Erfarung sonnenklar dargethan, und hier der Kürze wegen nicht weiter darauf sich einzulassen ist. —

Es seie aber nun Weide oder Stallfütterung, so muß das iunge Vieh immer gut gehalten und wohl gefüttert werden, da es nicht genug ist, ihnen nur das erste Jahr gut aufgeholfen

zu haben, und man wolte sie hernach als gelle Rinder, die noch keine Milchnuzzung abgeben, oder als Rinder, die man noch nicht anspannen kann, bis ins dritte und vierte Jahr knapp füttern und in ihrem schönen Wachsthum einen Stillstand verursachen. Das hieße den guten Endzweck nicht erreichen wollen. Man muß also diesen iungen Thieren keineswegs das schlechte und kraftlose Futter widmen. Je besser gefüttert wird, desto schöneres, größeres und besseres Vieh bekommt man, und die Zukunft bringt diese mehrere Kosten wieder ein. Man gebe also den 2 oder 3 iährigen Mutterrindern, welche auf die Weide gehen müßen, Morgens und Abends im Stalle eben so gutes grünes oder trokenes Futter, als den Milchkühen, und so den Ochsenrindern, wie den Zugochsen. Füttert man die Rinder ohne Weide immer im Stall, so gebe man ihnen, wie dem großen Vieh, im zweiten und dritten Jahr das in der Menge und Güte hinreichende Grüne im Sommer und trokkene Futter im Winter, nebst kräftigen Getränken, und zwar alles ordentlich, zur rechten Zeit und mit Sorgfalt und Reinlichkeit.

Rinder, welche etwa als iunge Rinder zum Mästen gewidmet sind, füttere man ein Jahr zuvor ausgezeichnet gut, daß sie fleischig und leibig werden, wie oben bereits gezeigt ist, da sie sodann bei wirklicher Aufstellung zur Mast noch so bald und leicht zu mästen

sind, und ihr Fleisch besser mit Fett durchwachsen und kräftiger wird.

§. 9.

Von der ersten Zulassung der Mutterrinder zum Zuchtochsen.

Worinn die Natur übertrieben wird, darin macht sie einen Stillstand. — Es ist meister Gegenden eine Ursache mit, daß sie geringes, kleines und unansehnliches Melkvieh haben, weil man die Mutterrinder alzufrüh trächtig werden lässet. Dadurch wird der Wachsthum gehemmet, und die Natur muß die Narungssäfte, welche sie zum Wachsthum angewendet hätte, auf die Ernärung der Leibesfrucht verwenden, oder wenigstens mit derselben theilen. **Vor dem vierten Jahr** soll man das Rind nicht trächtig werden lassen, und wenn man recht großes Vieh zur Stallfütterung erziehen will, wohl nicht vor dem fünften Jahr. — Hierin machen freilich die leidigen Weiden einen großen Unterschied. Wo schlechte Viehzucht ist, wo die Kühe auf hohe Berge und Waldungen auf die Weide gehen müssen, da läßt man die Rinder wohl schon im zweiten Jahr zum Ochsen, und da gewönlich kein besonderer Kälberhirt ist, so laufen sie mit der Heerde, und man läßt denn der Natur ihren Lauf. Allein es ist auch alsdenn Vieh darnach.

Diese trächtige Rinder heißen alsdenn Kalbinnen, oder bei den Sachsen Fersen. — Wie man nun aber die tragende Kühe besonders in den beiden lezten Monaten vor dem Kalben wenigstens, besser als gewönlich füttern soll, weil alsdenn ein schöneres Kalb und reichlichere Milch auf die Zukunft zu erwarten ist; So ist doch desfalls bei den Kalbinnen einige Ausname zu machen, und man füttert sie lieber etwa 12. Wochen vor dem Kalben geringer, damit das Kalb im Leibe nicht so stark werde. Sie haben gewönlich bei dem ersten Kalben eine schwere Geburt, wenn das Kalb groß ist. Die Sehnen, welche das Eisbein an dem Rükgrad bevestigen, sind noch nicht gewönt, nachzulassen, um dem Kalbe eine hinlängliche Oefnung zum Durchgang bei der Geburt zu geben.

§. 10.

Vom Angewönen eines Ochsenrinds oder Stiers zur Arbeit.

Wie das alzufrühe Trächtigwerden der Mutterrinder kleinere Kühe macht, und sie am Wachsthum hindert, so ist solches der nemliche Fall bei den Ochsenrindern, wenn solche zu frühe zur Arbeit angewönet und angespannet werden. Vor dem sechsten Jahr hat ein iunger Ochs seinen Wachsthum noch nicht vollendet. Und wenn er schon seine ganze Höhe erreicht hat, so muß er noch stär-

ker am Leibe, breiter und dikleibiger werden. — Dreiiärig sollen sie noch gar nicht angeiochet werden, und wenn sie im vierten Jahr angewönet werden, so müßen sie bei der Arbeit sehr geschonet, und zu keinen harten Arbeiten gebraucht werden. Denn ein solches iunges rasches Thier kann durch einen einzigen unzeitigen Hieb bei einer schweren Last zu einer überspannten Anstrengung veranlasset werden, daß es sich auf immer verderben kann.

Wer einen Stier oder iungen Ochsen angewönen will, der muß mit ihm vernünftig und mit vieler Mäßigung und Gedult verfaren, und sich nach seinem Naturel richten, das bei den Ochsen gar verschieden ist. Der Ochs ist überhaupt sehr willig und sanftmüthig, aber etwas träge, und muß nicht über seinen natürlichen Schritt getrieben werden. Aber viele Landleute machen selbst dieses ihr Vieh widerspenstig, durch ihr ungestümmes Verfaren, und verderben solches.

§. 11.

Pflege und Wartung, wenn die Kalbinnen Milchkühe werden. —

Sommerfütterung bei dem Weidgang.

Wo man in die Nothwendigkeit versezzet ist, sein Melkvieh auf die Weide zu schiken, die meistentheils schlechte Viehzucht verräth,

räth, so muß man, wenn es auch keine knappe Weide ist, dennoch nicht denken, daß man nur das Vieh aus und eintreiben und melken dörfe. Es muß gleichwol Morgens und Abends sein Futter haben. Und hiebei ist das Heu oder Grummet das beste, und muß man sich so einrichten, daß man auf den ganzen Sommer etwas dörres Futter vorräthig habe. Denn die Verbindung des grünen Futters mit dem troknen bringt nicht nur mehr Milch und Fleisch bei den Weidekühen, als bloses grünes Futter für sich allein, sondern es ist auch solche Fütterungsart dem Vieh überaus gesund. Das iunge Gras, zumal im Früiahr, da das Vieh es den Winter über entwohnt worden, erwekket den Durchfall, so wie auch das nasse, beregnete, welches das Weidvieh öfters genieset. Aber bei der Fütterung mit Heu des Morgens und Abends wird solcher verhütet, wenigstens sehr gelindert, das Vieh bleibt bei Leibe, und werden viele Krankheiten und Seuchen abgehalten.

Es muß aber auf den Anfang des Weidgangs das beste Heu zurükgehalten werden. Sonst verschmähet es das Vieh, das schon durch das iunge Gras verlekkert ist. Im Sommer aber ist es ihnen schon was altes, und daher die Abwechslung mit Heu desto angenemer, daß es sich nun auch schlechteres Heu gefallen läßt.

Geht es aber mit Heu manchmal beklemmer, und man will der Weide auch mit grünem Futter zu Hülfe kommen, so muß man doch solches lieber nur Abends geben, aber des Morgens das trokne Futter schlechterdings nicht zurükſezzen, und allenfalls lieber nur Strohhexel mit geschnittenem Heu vermengt geben, um den entkräftenden Durchfällen vorzubeugen.

Alle Abend muß dem Vieh frisch untergestreuet und ihm ein trokkenes Lager bereitet werden, um so mehr, da der Sommermist vom Grase dünner ist, als der Wintermist, und ohne Reinlichkeit kein Gedeihen zu erwarten ist, welche Reinlichkeit denn auch die öfters empfolene Reinigung des Viehes mit Strichel und Bürste vor dem Austreiben, Auspuzzen seiner Krippe ꝛc. einschließt.

Mit dem Tränken des Viehes auf der Weide hat der Hirte große Sorgfalt zu tragen, daß weder das Vieh zu schlaminigtem und ungesundem Wasser getrieben, noch, zumal bei entfernten Triften, zu sehr erhizzet und zu durstig gemacht werde, daß es sich übersäuft, oder der Grund zu Seuchen und Krankheiten gelegt werde. Wie manches Stük Vieh holt seinen Tod auf der Weide durch einen einzigen hizzigen Trunk!

§. 12.

Stallfütterung im Sommer ohne Weidgang.

Wer nun aber die sehr große und wichtige Vortheile der Sommerstallfütterung einsiehet, — welche unstreitig mehrere und bessere Milch, mehrern und bessern Mist gewäret, viele Viehkrankheiten und Seuchen verhindert, und größeres und besseres Vieh zum Mästen liefert, — der wird auch darauf bedacht sein, sie zu betreiben, und genugsames grünes Futter sowol, als auch nach Gelegenheit des Orts und des Bodens recht gutes und kräftiges Futter den Sommer hindurch zu haben.

Den Vorzug hat bisher noch immer der Klee unter allen Fütterungen behauptet, der nicht nur fett, kräftig und gesund, sondern auch keine blos iärige Pflanze ist, und einige Jahre dauert.

Man rechne auf eine Kuh zur Sommer- und Winterfütterung 1 Morgen Klee, (von 160 Ruthen) die eine Hälfte grün zu füttern, und die andere zu Heu zu machen. Denn ob man schon 2 Morgen für 3 Kühe, und wofern man im Winter kein Kleeheu, sondern Wiesenheu fütterte, wohl 2 Morgen für 5 Kühe annemen könnte, so gibt es doch bisweilen dürre oder zu nasse Sommer, worinn er nicht so ergiebig, und es also besser ist, man

habe zu viel als zu wenig Klee im Felde, da der Ueberfluß auf Mißjahre zu Heu kann gemacht werden, und alsdenn 2 ℔. Kleeheu so gut füttern als 8. ℔. grüner Klee. — 125. ℔. grüner Klee geben 25. ℔. dürren. — Eine Kuh frißt täglich 100 bis 140. ℔. grünen Klee.

Man gebe dem Vieh täglich in 3. maliger Zeitbestimmung seine Portion, des Morgens, des Mittags und Abends iedesmals zur Stunde, wie man die Ordnung zum Füttern gemacht und angefangen hat. Jede dieser 3. Fütterungsportionen aber gibt man nicht auf einmal, sondern jede wieder abgetheilt auf 3. und Mittags auf 2. mal. Z. E. von der Frühportion bekommt die Kuh 1. Theil vor dem Melken 1. Theil unter dem Melken und 1. Theil nach dem Melken. Gegen den Mittag, wenn das Vieh aufhört wiederzukäuen, gibt man von der Portion 1. Theil, und wenn dieser verzehrt ist, man mag melken oder nicht, wieder 1. Theil. (Da Mittags wegen der geringern Zwischenzeit etwas weniges gegeben wird, als Morgens, können 2. Theile gemacht werden.) Abends wird wieder gegeben wie Morgens.

Sorgfältig beobachte man, daß zwischen der ersten und zweiten Portion vor iedem Melken getränkt wird. Es ist ein Fehler, erst nach dem Melken zu tränken. — Und da der Klee ein hiziges Futter ist, so darf das Tränken nicht versäumet werden.

Was die Fütterungsquantität des Klees betrift, so kommt es darauf an, ob der Klee iung und ohne Blüte, ob er in der Blüte, oder ob er alt seie. — Im ersten Fall, wenn er noch iung ist, soll er nie vor sich allein gegeben werden, sondern immer mit Hexel vermischt, oder mit dem Hexel zugleich geschnitten. Das muß im Früling und Herbst sorgfältig beobachtet werden, sonst ist Gefar des Aufblähens. Ist der Klee am Blühen, oder in der Blüte, kann er für sich unzerschnitten gegeben werden. Wenn er aber etwa hartstenglich ist, so muß er wieder zu Hexel geschnitten werden; denn so ist er gedeilicher und das Vieh verdirbt nicht so viel, und wirft nichts zu Boden.

Ferner soll aller Klee bei nassem Wetter, er sei iung oder nicht, mit etwas Stroh zum Hexel geschnitten werden, sonst blähet er auf.

Klee, der im Futterstall dik aufeinander liegt, sonderheitlich, wenn er bethaut oder naß ist, erhizt sich in 6. Stunden, wird höchst schädlich und ein Zunder vieler Krankheit. — Auch Kleehexel, mit Stroh geschnittener Klee wird heiß aufeinander, wenn er dicke geschüttet wird.

Mit Melkvieh besonders macht man öfters gerne eine Abwechslung von Futter zu Reizung seiner Freßlust. Da gibt es im Som-

mer

mer und gegen Herbst hin allerlei gutes Krautwerk von Runkelblättern u. dergl.

Salz wird zu Zeiten, etwa die Woche zweimal eine Handvoll auf das Futter gegeben; es stärkt den Magen, macht Appetit zum Fressen und Saufen, und reiniget das Blut in seiner Mase.

Wird die Sommerstallfütterung nicht mit Klee, sondern mit Gras und andern Gewächsen betrieben, so mähe man nie das natürliche Gras zum grünen Futter allzuiung oder zu unreif ab, sondern erst, wenn die frühern Grasarten anfangen, ihre Blumen zu verlieren, die künstlichen aber, wenn sich die Blumenköpfe angesezzet haben.

Man grase nie im Regen, oder wenn das Gras noch sehr naß ist, und füttere lieber dürres Futter in dieser Zeit. Diese Regel ist desto nöthiger, ie fetter das Gras ist.

Auch bei starkem Morgenthau erwarte man, bis Luft und Sonne das Gras etwas abgetroknet hat. Am Abend ist die beste Zeit des Grasens, nie aber in groser Mittagshize, da die Pflanzen welk und dem Viehe unangenehm sind.

Am Morgen grase man für den Mittag und Abend; Abends aber für den folgenden Morgen.

gen. Das Gras breite man in der Tenne so viel möglich aus. Fettes Gras, das auch nur wenig Stunden dicht aufeinander liegt, kommt in wirkliche Gärung und ist dem Vieh eben so unschmakhaft als schädlich.

Wegen der purgirenden Kraft des Grases soll man dem Zugvieh ein drittel Heu, oder in Ermanglung dessen, ein Drittel weich Stroh unter das grüne Futter mischen.

Was das Getränk bei dem Melkvieh betrift, so bestätiget die gewisse Erfarung, daß solches vorzüglich seinen Einfluß und zwar einen viel schnellern Einfluß, als das Futter, auf die Milch habe. Ohne narhaftes Getränk hat man wenig Milch und ie besser und kräftiger das Getränk ist, desto mehr und bessere Milch hat man. Im Sommer sind Saatkuchen, im Getränk aufgeweicht, wie auch schwarzes oder sogenanntes Fußmeel mit etwas Salz sehr Milchwirkend.

§. 13.

Winterfütterung.

Zuvor ein Wort von der Stallung. — Gepflasterte Ställe sind denen mit Holz belegten vorzuziehen, da man iene reiner halten kann, als diese, und sich der Urin in das Holz ziehet. Zudem sind die gepflasterten dauerhafter und weniger kostspielig. — Ein Stall muß

etwas über Erd stehen, um der Feuchtigkeit den gehörigen Abzug geben zu können. — Eine feuchte Lage zum Stall soll man schlechterdings vermeiden, und soll im Winter warm sein; zu dem Ende nicht über 8 Fuß Höhe haben; nur für einen Pferdstall sind 10 Fuß Höhe dienlich. Er soll mit Läden oder Fenstern so eingerichtet werden, daß man einen freien Durchzug der Luft machen könne.

Ueber den Krippen sollen Reifen sein mit engeren Sprossen, damit die Kühe langsam fressen und sich nicht verfangen.

Was nun die Fütterung im Winter anbetrift, so ist solche verschieden, ie nachdeme man viel und gutes Heu hat, daß man von Anfang des Winters bis Ende, alle Malzeiten damit machen kann, als welches die wenigste Mühe und Kosten macht: — oder man hat nicht Heu zum Ueberfluß, und muß Stroh zu Hülfe nemen: — oder man hat wenig Heu, und muß sich hauptsächlich mit Stroh und Gesüd durchhelfen.

Bei der ersten Winterfütterungsart mit vollem Vorrath an Heu, ist Kleeheu, wenn man dessen genug hat, die beste, zu Erhaltung vieler und fetter Milch. — Allein man kann nicht überall und bald genug Kleeheuvorrath erlangen, daher muß man solches mit Wurzelgewächsen ersezzen, und mit kurzen

Futtern von Hexel oder Spreu und zerstossenen Rüben, Runkeln, Kohlraben, Krautdorschen, Kartoffeln ꝛc. entweder in den Zwischenzeiten füttern, oder die Hauptportionen davon reichen, sonderheitlich aber mit meelreichen guten warmen Getränken fleisig zusprechen.

Von den Kartoffeln ist zu merken, daß, wenn solche anhaltend und häufig dem Vieh in kurzen Futtern zerstossen gegeben werden, so erhizzen und verstopfen sie dasselbe; es bekommt Zittern, lauft auf, Hörner und Ohren werden kalt. Wird nun nicht geholfen, so muß es mit der Haut bezalen. In solchem Fall sind Kültränke von Sauerkrautbrühe, oder Sauerteig in Wasser verrürt, sichere Mittel. Will das Vieh nicht saufen, so muß es in Menge eingeschüttet werden. Ein halber Schoppen Fischtran wird dem Vieh eingegeben, um die Verstopfung zu heben.

Unter dem Heu ist bekantlich ein großer Unterschied, worauf allerdings bei Einrichtung der Winterfütterung muß Rükſicht genommen werden. Es giebt hin und wieder so kräftiges Heu, daß es wie Haber füttert. Dergleichen ist häufig das von den Stromwiesen, oder solchen, die durch die Ueberschwemmungen im Winter gedünget werden. Es ist zwar meist lang und breitblätrich, aber doch sehr kräftig. Außer diesen

sen giebt es treffliches Wiesenheu von Wiesen, die nicht durch magere Bäche blos gewäs-sert, sondern wohl gedünget werden und vielen Klee und andere gute Pflanzen haben, und ein feines Heu geben, das sehr nährend ist. — Mit dergleichen Heu nur kann man, solches allein angewendet, die Winterfütte-rung mit Nutzen besorgen, und reichliche Milch und wohlgefüttertes Rindvieh haben.

Grummet oder Nachheu, Oemd, füt-tert nicht so kräftig auf Fleisch, als Heu, aber es milchet besser, weil es von iungem safti-gem Gras ist.

Heu, von einschürigen Wiesen, ist meistentheils weniger kräftig, als von mehr-schürigen, indem es spät im Jahre gemähet wird, da das Gras nicht mehr saftig, son-dern zu alt und zum Theil schon abgestan-den ist.

Hat man die zweite Art der Win-terfütterung, dabei man mit gutem, aber wenigerm Heu, Stroh anwenden muß, entweder etwas über oder unter der Hälfte Heu, so muß man sich so einrichten, daß man das wenigere Heu mit Kraut, Wurzelgewäch-sen ꝛc. und kräftigen warmen Getränken erse-zen könne.

Der Heuvorrath wird übrigens ieden Hausvater lehren, ob er das Heufutter bereits vor Weihnachten anfangen könne oder nicht. — Was die Tageszeit, zur Reichung des halben oder stärkern Heufutters, betrift, so ist es besser, daß es Abends gegeben werde als Morgens. Denn Morgens ist das Vieh hungriger und frißt das Stroh am besten, Abends aber nicht so stark.

Mit dem Stroh und dessen Fütterung muß diese Eintheilung sein, daß man das geringere von Anfangs gebe und mit dem bessern gegen das Frühjahr zu fortfare. — Das lange Roggen- oder Kornstroh ist, als Futter betrachtet, nur zu Hexel. Das Wirrstroh davon ist zwar weicher; doch giebt man es lieber den Ochsen und dem gellen Vieh, oder streut es den Schweinen. — Das Waizenstroh wird lieber vom Rindvieh gefressen, ist aber auch hart, und ist besser zu Hexel. Das Waizenstroh hat eine purgirende Eigenschaft, und taugt also auch in Hexel nicht für Pferde, und muß auch dem Rindvieh unter Vermischung mit Kornstrohhexel gegeben werden. Die Waizenspreu hat eben die Eigenschaft. — Gerstenstroh ist den Kühen sehr gedeihlich, und gehört ihnen vor dem andern Vieh. Soll es aber recht gut sein, so muß es auf dem Felde gerußt oder sich ausgelegen haben. Es nimmt sonst leicht einen moderichten Geruch an. Denn kein Stroh zieht die Feuchtig-

tigkeit so sehr an, als das Gerstenstroh. Hat es nicht im Feld eine Zeit gelegen und ausgeschwizt, oder kommt es feucht in die Scheuer, so muß man sehr eilen, es auszudreschen, und auf Stangen in der Höhe der Scheuer austroknen zu lassen. — Haberstroh wird, ie frischer und iünger es ist, vom Rindvieh am liebsten gefressen, aber nicht mehr gerne, wenn es alt ist, giebt auch überhaupt der Milch einen bittern Geschmak. Es taugt gut für Pferde und Schafe. — Erbsenstroh ist zu lang und grob, das Rindvieh reißt sich die Zäne daran aus, und müßte eher zu Hexel geschnitten werden. Es taugt für Schafe bei trokkenem Frost. — Mit dem Wikkenstroh hat es gleiche Bewandnis, und ist für Schafe und Pferde. — Linsenstroh ist für alles Vieh so gut als das beste Heu. Es giebt auch fürtrefliches Hexel für Kälber und Fohlen. — Buchwaizenstroh hat die Eigenschaft wie Haberstroh und muß bald verfüttert werden. — Das Hirsestroh ist fast so gut als Linsenstroh. Von allem Stroh aber lehret die Erfarung, daß es klein geschnitten dem Rindvieh viel gedeihlicher seie als lang in die Raufe gestekt.

Wer sich der dritten Winterfütterungsart bedienen muß, und sehr wenig und etwa noch dazu schlechtes Heu hat, der muß sich entweder an reichliche Wurzelgewächse halten, oder teils gut Gesüd mit

Spreu oder Kaff machen, theils fein Stroh allermeist zu Hexel geschnitten füttern (weil man nicht nur damit viel weiter reicht, sondern es auch viel kräftiger füttert) theils der Hülfsfütterung von getrokneten Blättern, Mangold, Runkel, Kohlblättern, Weinlaub ꝛc. entweder gebrüht oder unter das Strohhexel geschnitten, sich bedienen, oder als Sauerkraut, eingemachte Rüben, Runkeln ꝛc. füttern, und sonderheitlich bei allem, meelreiche, nahrhafte Getränke, oder gute Kartoffelgetränke reichen, oder Malzträber ꝛc.

Das Gesüd oder die Brühfütterung, da das dem Vieh zu reichende Futter mit heissem Wasser begossen und nachdem es abgekült, entweder lau oder ganz kalt, welches besser und auch sicherer ist, gegeben wird, ist kräftiger und gleichsam geschmälzet, wenn zugleich Kleie aufgelegt und mit angebrühet, oder wenn es etwas verschlagen ist, Schrot untergemenget wird. — Korn oder Roggenspreu ist die kräftigste. Gerstenahnen sind nahrhaft mit siedendem Wasser angebrühet, und schädlich, wenn man solche, wie trokkene Spreu als Hexel füttern will.

Diese Winterfütterungsart, die meist in hohen Gegenden und bei geringem Wiesenwachs ist, erfordert viel Mühe und mehrere Leute, und kommt dabei darauf an, ob das Holz wohlfeil oder theuer ist, in welch lezterem Fall es diese Fütterungen auch vertheuert.

§. 14.

§. 14.

Pflege und Besorgung der Kühe in Ansehung des Rinderns und Kalbens.

Um die Zeit des Kalbens zu wissen und berechnen zu können, muß man wissen und aufzeichnen, wenn der Fasselochs oder Stier die Kuh besprungen, oder die Kuh gewechselt, gerindert hat.

Die Begattungsbegierde der Kuh nimmt man wahr an ihrer ungewönlichen Unruhe, öftern Blöken, wilden Blik, Abbrechen an der Milch, Gerinnen der Milch beim Kochen ꝛc. Eine Kuh, die rindrig ist, springt auf andere Kühe, wenn sie aus dem Stall kommt, oder auf die Weide getrieben wird. — Wird es versäumt und der Ochs nicht zugelassen, oder ist sie nicht trächtig worden, so vergehet die Begattungsbegierde iedesmal in 18. höchstens 24. Stunden, und kommt allemal wieder um den zwei und zwanzigsten Tag.

Will eine Kuh gar nicht rindern, so übertreibe man die Natur nicht durch allerhand erhizzende Mittel, als spannische Fliegen, Hirschbrunst ꝛc. sie können schädlich werden. Das beste ist, daß man ihnen das Futter verbessere.

Man muß keinen Zuchtochsen zum Belegen der Kühe zulassen, er seie denn 4. Jahr alt. Er seie gros, habe eine breite Stirne und daran krauses Haar. Sein Ansehen seie bös, seine Augen gros und völlig, und ie schwärzer ie besser. Die Hörner müssen mittelmäßig lang sein, sein Hals dik und fleischig, und sein Körper lang und breit, sein Kreuz gros und viereklig und seine Schenkel rund. Seine Beine sollen gerade, die Glieder kurz und seine Haare glatt sein, und eben an seinem Leibe liegen. Die übrigen Eigenschaften: daß die Ohren inwendig rauch, seine Nasenlöcher weit, seine Wammen lang und haarig seien, daß sein Schwanz hoch stehe, seine Knie gros und rund und seine Hufen lang und hohl seien, sind von geringerer Wichtigkeit. — Wenn der Heerdochs 3. oder 4. Jahre seine Dienste gethan hat, soll er abgeschaft werden.

Das Kalben der Kühe erfordert viele Achtsamkeit und verschiedene Kenntnisse. — Eine Kuh trägt 280. längstens 286. Tage. Nur bei Kalbinnen, als welche das erstemal kalben, können einige Tage daran fehlen. — Je näher die Zeit zum Kalben kommt, desto höher wird die Lage des Kalbes gegen den Rükken zu. Und wenn die beiden starken Sehnen, welche das Eisbein an den Rükgrad bevestigen, so schlaf geworden, und zulezt so viel nachgelassen haben,

daß

daß man sie gar nicht mehr fülen kann, (welches Entlassen heißt,) so muß das Kalb innerhalb 24. Stunden kommen.

Bei Kalbinnen ist es sehr zuträglich, wenn denselben etwa 4. Wochen vor dem Kalben täglich eine Handvoll eingequelltes Korn gegeben wird. Dadurch ziehen sie große Euter und bekommen viele Milch. Das ist nicht zu versäumen.

Zur Zeit des Kalbens muß kein Mist unter den Hinterfüßen der Kuh liegen, daß sie nicht vorne niedriger stehe, als hinten. Diese Lage ist sehr unschiklich zu ihrem Gebären, und kann gefärlich sein.

Die Magd muß um diese Zeit aufmerksam sein, und Tag und Nacht fleisig nachsehen, damit sie beim Kalben gegenwärtig sein möge, weil tausend Zufälle sich eräugnen können, daß Hülfe nöthig ist. Die Stallleuchte muß immer parat sein.

Es geschiehet zwar bei Kühen nicht so leicht, als bei Pferden, daß die Kälber im sogenannten Sak, oder der Haut, mit welcher das Kalb in Mutterleib umhüllet gewesen, erstikken, doch kann es zuweilen bei Kalbinnen geschehen, die bald aufspringen und bald sich legen.

Sollte die Nabelschnur des Kalbes nicht von selbst abgerissen sein, so wird sie abgelöset, das Kalb aufgenommen und der Kuh vorgelegt, daß sie es belekke, und kann desfalls das Kalb mit etwas Salz bestreuet werden.

Die strozzenden Strichen des Euters werden indessen ausgemolken, und diese erste Milch, die mißfarbig ist, nicht der Kuh, sondern den Schweinen gegeben.

Wird das Euter vor dem Kalben zu gros und voll, so wird, um den Geschwulst zu verhüten, solches ausgemolken. — Ist das Euter hart und geschwollen, wird dasselbe und die Strichen mit zerlassener Butter, oder mit geschmolzener Butter geschmieret.

Will eine Kalbin ihr Junges nicht saugen lassen, so wird sie gehalten, oder wohl die Hinterbeine gebunden. — Man kann aber solches verhindern, wie auch das Schlagen bei dem Melken, wenn man derselben wärender Tragzeit öfters an das Euter greift, und sie bei Zeiten daran gewönt.

Den nach der Geburt an der Kuh eine Zeitlang hängenbleibenden Tragsak muß man ia nicht abreissen, noch abschneiden; sonst könnte der Kuh großer Schade zugefüget werden. Mutter und Mastdarm könnte mit her-

aus-

ausgerissen, Fäulnis und Brand verursachet werden.

Auf den Abfall der Nachgeburt muß sorgfältig acht gegeben werden, daß weder die Kalbin, noch andere neben ihr stehende Kühe solchen erreichen und auffressen. Sie können solche wegen ihrer Zähigkeit nicht verdauen, und ziehen sich eine solche Schwäche zu, daß sie auf ein ganzes Jahr verdorben werden. Man muß die Kuh, welche gekalbt hat, und ihre Nachbarn kurz binden, daß sie solche nicht erreichen können.

Will ein Kalb nicht saugen, so untersuche man die Zunge, wenn sich weise Wärzlein unter derselben befinden, so zwikke man solche mit einer recht scharfen Beiszange ab, und bestreiche die Wunden mit Salzwasser und Essig und verdrüktem Knoblauch, oder mit Honig 3. oder 4. Tage lang, Morgens und Abends.

Oefters finden sich auf der Zunge rothe kleine Blattern; diese werden mit einem nicht allzuscharfen Messer abgeschabt, daß sie bluten und mit ganz fein geriebenem Schießpulver überrieben. Man sieht aus den geöfneten kleinen Blattern kleine, weise, hirsenförmige Körner hervorkommen, welche mit gelinde gesalzenem Wasser abgewäschen werden. Sie heisen **Würmer auf der Zunge.**

Zwillingskälber pflegt man nicht anzubinden. Man hält sie für unfruchtbar.

VIII. Kapitel.

Von einigen Krankheiten und Zufällen des Rindviehes und bewärten Mitteln dagegen.

§. 1.

Wenn von einer Kuh, die gekalbet hat, die Nachgeburt nicht abgehen will.

Das kürzeste Mittel ist, ein ganzes Unschlitlicht samt dem Docht der Kuhe in den Hals gestekt, worauf die Nachgeburt bald erfolgt, und das Licht ganz wieder abgehet. — Man kann den andern Tag darauf, wenn die Nachgeburt etwa nicht abgegangen ist, noch ein Licht einstekken.

Ein anderes bewärtes Mittel sind die Epheublätter, (Wintergrün Hedera helix L.) Von diesen getrokneten Blättern werden ohngefehr 8. bis 12. Hände voll mit siedend heißem Wasser begossen und nach dem Verschlagen der Kuh als ein laulichter Trank vorgesezt. — Da dieses Angebrühte einen sehr angenehmen Geruch hat, so fressen es die Kühe gern.

Helfen diese beide Mittel nicht, so ist die Nachgeburt hart angewachsen, und ein Vieharzt muß gerufen werden, daß er solche mit der Hand ablöse und hole.

§ 2.

Wider den Durchfall der Kälber, und wider die Teigmale.

Dienen 2 oder 3 getroknete Eicheln, welche auf einem Reibeisen gerieben oder gemalen, auf Brod dem Kalb gegeben werden. — Auch dienet die Muskatennuß, wenn davon auf gebähetes Brod gerieben, und demselben zu fressen gegeben wird.

Teigmale, welche von unordentlichem Tränken oder faulem Wasser herrüren, und der Magen und die Verdauung verschlimmert wird, daß schlechte Säfte entstehen, und diesen Namen haben, weil es scheint, als ob solche Absezkälber mit Meelteig überzogen wären, das tödlich werden kann, werden geheilet, entweder mit dem Saft aus dem Schellkraut, oder mit dem Saft aus Wolfsmilchkraut, welcher öfters aufgestrichen wird.

§. 3.

Wider die Läuse.

Manche nemen, wenn Kälber oder Rindvieh von diesem Ungeziefer angestekt sind, Tobakssose. Allein diese Brühe ist gefährlich, und wenn ein Stük Vieh solche ablecket, so stirbt es davon, wie schon genug geschehen. — Ein sicheres und gutes, obgleich

noch unbekanntes Mittel ist die Heringslakke, wenn man das Vieh um den Hals, wo die Läuse sizzen, damit bürstet. — Der erste Schritt aber ist die Verbesserung des Futters.

§. 4.

Wenn ein Stük Rindvieh vom andern gestoßen worden.

Ist die Wunde leicht, so kann sie durch öftere Bestreichung mit Johannisöl geheilet werden. (Die Johannisblume wächst an dürren Steinen. Sie wird in Baumöl eingeweicht.)

Allein es geschiehet oft, daß ein Stoß mit dem Horn äusserst gefährlich ist, hauptsächlich wegen der innerlichen Austrettung des Geblüts in den Leib, dadurch der Brand entstehet, und alsdann keine Rettung mehr ist. — Bei einer solchen harten Verwundung ist nun zur innerlichen Kur kein erwünschteres Mittel, als das so genannte **Wolverlei** (Arnica), welches man in allen Apotheken haben kann, und in Hölzern und auf manchen Wiesen wächst, und den ganzen Sommer über blühet. (Die Blüthen werden bei starken Kontusionen im menschlichen Körper als ein Thee getrunken). Von den getrokneten Blumen der Wolverlei mit den Blüthen wird eine Handvoll in einem Schop-

pen Wasser wohl gekocht, und das durch einen Durchschlag abgegossene Wasser dem Vieh täglich zweymal warm eingegeben, und das Vieh auch äusserlich dabei warm gehalten. Es hat öfters zu Anfang eine starke Wirkung: man darf sichs aber nicht abschrekken lassen, mit dem Einguß fortzufahren, wenn es gleich scheinen sollte, als ob es zu stark angriffe. Zuweilen folgt ein Erbrechen, womit Blut weggehet, zuweilen aber geschiehet auch die Abführung durch den Urin.

Bei der äusserlichen Wunde ist das erste das Blutstillen, welches mit dem bekannten Bovistpulver, dem schwarzen Staub und Meel in diesem Schwamm, (der auf dürren Weiden wächst) am sichersten geschiehet. — Grosse Wunden kann man mit Brandewein oder lauwarmem Bier auswaschen.

Sind die Wunden, wie gewönlich vom Hornstoß, rund, da sie denn höchst schwer heilen, so müssen sie länglich geschnitten werden.

Die Fliegen sezzen im Sommer Maden an. Diese werden durch Kienöl, eingestreuten gepulverten Kalk ꝛc. getödtet.

Wenn faules Fleisch in den Wunden ist, so wird solches mit der Salbe aus ¼ ℔ Ho:

Honig, 2 Loth Grünspan, 1 Loth gebrannten Alaun 1½ Loth Scheidewasser, vertrieben. Man muß aber ia verhindern, daß das Thier nicht daran lekken kann.

Das Gliedwasser bei Wunden, wenn Flechsen verwundet sind, ist höchst gefärlich, weil davon die Lämung des Glieds oder das Schwinden entstehen kann. Hasenhare, oder der ganze Balg, in einem verkleibten neuen Topfe gebrannt, thun hierbei gute Dienste. Ein alter, zu Pulver gebrannter Filz in den Schaden gestreut, ist auch gut. —

Wenn nach verheilten Wunden kahle Flekken bleiben, so wird Schweineschmalz aufgestrichen, um die Hare wieder wachsend zu machen. Leinöl hat gleiche Wirkung.

§. 5.

Wider das Roth (rothe Ruhr) des Rindviehes.

Diese Krankheit des Blutharnens, wovon die Kühe gewönlich nachher verkalben, entstehet, wenn das Vieh auf den Weiden, besonders in den Waldungen bei dem ersten Trieb der Baume und Stauden viele Inseksten oder so genanntes Ungeziefer fressen. — Bei dieser Krankheit muß man nicht so bald ein Mittel gebrauchen, wenn das Vieh nicht wenigstens 1 oder 2 mal 24 Stunden solche

ge-

gehabt hat. Denn sonst kann sie in einem viertel Jahr darauf das Lendenblut bekommen. Auch darf man bei der Krankheit ja kein warmes Getränk geben, sondern nur ganz kalt und nur altes Heu.

Ein sehr bewährtes Mittel ist nun wider das Roth folgendes: Man nimmt etliche Handvoll Erdbeerenkraut, (im Winter getrocknetes und eben so viel schwarze Erde von einem faulen Birnbaum, kocht es zusammen mit 1 Mas oder 4 ℔ Wasser, läßt es abkülen, und schüttet es der Kuh, wenn es geseihet ist, ein, und giebt ihr darauf noch 2 Handvoll Erdbeerenkraut und so viel Erde vom faulen Birnbaum zu fressen.

§. 6.

Wenn ein Ochs, Kuh oder Rind das sogenannte kalte Feuer oder den Flug hat.

Bei dieser Krankheit steht dem Vieh das Haar auf der Haut ganz rauh und straub verwirrt zu Berge, es fängt an zu zittern, als wenn es friere, wobei man denn aber hauptsächlich gewahr wird, daß unter der Haut ein windiges Wülen entstehet, das hin und herläuft. Das Vieh will nicht fressen, verdreht die Augen, fängt ängstlich an, zu brummen, und wenn man nicht bald zu Hülfe kommt, so stirbt es.

Die

Die Hauptursache dieses Uebels ist nichts anders, als eine Verstopfung um das Gekrös an den Gedärmen, hauptsächlich aber eine gewaltige Verstopfung der Schweißlöcher, wenn das Vieh stark abgeiagt, und dadurch erhizt worden, hierauf aber so bald iäling kalt saust, und bald in küle Ställe gebracht wird.

Bei dieser Krankheit dienet dieses Specificum: Man nimmt einen frischen Hering, so wie er naß aus der Heringstonne geholet wird, taucht solchen über und über in frischen Theer, und stekt solchen dem Vieh so ganz hinunter in den Rachen, worauf das Vieh in einer halben Stunde zu schwizzen und zu harnen anfangen, der Hering aber in kurzer Zeit durch den After wieder erscheinen, und alles Zittern und Wülen unter der Haut ein Ende haben wird.

Zugleich kann man auch dem Auflaufen, wenn es hauptsächlich in den Füssen ist, abhelfen. Man muß die Geschwulst mit der Hand möglichst hinab gegen die Klauen oder Kniee streichen, mit einer starken Schnur oder einem Riemen das Glied, gleich oberhalb der Geschwulst recht feste binden, damit der Flug nicht wieder hinaufsteigen könne. Man schneidet sodann mit einem scharfen Messer die Geschwulst nach der Länge auf, drükt den Dunst heraus, wäscht die Wunde

mit

mit Brandewein oder Essig, worin Salz aufgelöset worden. Sollte der Flug sich in einem andern Glied hervorthun, so wiederholt man die Operation auch hieselbst. Hat sich der Flug oberhalb eines Gliedes gesezt, daß man ihn nicht herunter streichen und überbinden kann, so wird die Haut von ein Paar Händen, wo der Flug ist, fest ergriffen, zusammen gehalten und geöffnet. Worauf man einen Umschlag von Leimen und Essig um alle die Stellen machen kann.

Ist dieser Flug innerlich, oder der innerliche Brand, so steht das davon ergriffene und ganz gesunde Thier plözlich, auch wohl mit dem Futter im Maul, stokstille, rührt kein Fressen weiter an, und unterläßt alle natürliche Bewegungen und hat einen ängstlichen und furchtsamen Blik, worauf es in 5 oder 6 Stunden drauf gehen kann.

Das gewönliche Mittel ist denn ganzer Schwefel, Salpeter, Kreide, Schiespulver, iedes ½ Loth und alles zu einem Pulver gemacht, welches mit einem frischen Ei und Eßig vermischt eingegeben wird. Einige schütten auch dem Vieh ein halbes Maas oder mehr Sauerkrautbrühe entweder für sich, oder mit Kühkoth vermischt ein. Fehlt es hieran, so greift man zur Mistlauche, worin man einen Schuß zerriebenen Schiespulvers mischet, und schüttet es dem Vieh ein. Bei allen diesen

Mit-

Mitteln muß der Kopf des Thiers eine viertel oder halbe Stunde über sich gebunden werden.

§. 7.

Die Darmsucht.

Wenn Kühe oder Ochsen nicht fressen wollen, sich krümmen, mit den Füssen trampeln, und mit den Vorderfüssen scharren, sich unbändig geberden, man in ihrem Leibe poltern hört, und sich das arme Vieh immer in die Seite siehet, so ist es die Darmsucht, das Darmgicht, was bei den Menschen die Kolik heißt. — Die Beschaffenheit dieser Krankheit ist ein verschlungenes und verstopftes Gedärm in der dünnen Eingeweide.

Man nimmt sodann ein Unschlitlicht, und stekt es mit dem untersten dikken Theil zuerst, ohne daß es zerbreche, der Kuh in den Rachen, welcher von einer starken Person recht aufgesperrt gehalten wird, schiebt das Licht hinunter und hält den Rachen zu, und den Kopf in die Höhe, damit das Licht hinunter geschlukt werde. Das Licht gehet so dann mit Gewalt durch die Gedärme hindurch und trennt ihre Verwiklung. Man muß darauf dem Vieh ein gutes, warmes Getränk von Meel geben.

Sollte aber die Krankheit nur blos in einer schmerzhaften Krämpfung der kleinen Därme, die um den Nabel herumliegen, bestehen, wel-

welche von einem felerhaften Futter, das Blähungen macht, herkommt, und sich ein zäher Schleim an die Därme gelegt, eine Schärfe erlangt hat, oder der Mist in den kleinen Därmen sich verhärtet und nicht fortkommen kann; wobei, wenn ein kalter Schweiß erfolget, der Tod nicht weit ist; So nimmt man eine halbe Maas Wasser, menget darein zwei Handvoll Salz, thut eines Eies gros Seife hinzu, rührt es, bis die Seife vergangen und schüttet es der Kuh ein. Ein Kalb bekommt nur halb so viel.

§. 8.

Verstopfung.

Diese ist gefärlicher als der Durchlauf, doch seltener. Bei einem Milchkalb ist ein Löffel voll eingegebenen Fischthrans und bei Kühen 3 bis 4 Löffel voll hinreichend, Oefnung zu machen.

Wenn aber nichts helfen will, so thut es ein Tabaksklistier. Eine starke mit Tabak gefüllte Tabakspfeife einer Spanne lang mit Lappen eines Daumens dik umwikelt und mit Schweineschmalz oder Oel beschmiert der Kuh bis fast an den Kopf der Pfeife eingestekt, nachdem sie angezündet ist, so wird sich die Pfeife selbst ausrauchen, oder wenn der Hirt den Rauch einblasen will, so muß die Pfeife nur

halb voll gestopft sein, und ein Tuch über die Pfeife gehalten werden.

§. 9.

Wider das Aufblähen und Auflaufen

des Rindviehes hat man viele Mittel, worunter die bewärtesten sind:

Anderthalb Maas oder 6 ℔. von einer gesunden Kuh gemolkene Milch warm eingeschüttet.

Ferner: ein Ei gros Schweineschmalz von einem verschnittenen Schwein mit ¼ Schoppen Brandewein eingeschüttet.

Oder: eine Messerspiz voll venetianischen Mithridat, ein Schuß Schiespulver und 3 Finger voll Salz mit einem halben Trinkglas voll guten Weineßig vermischet und eingeschüttet.

§. 10.

Wenn ein Horn abgestossen ist.

Wenn das Mark noch stehen geblieben, so macht man eine Vermischung von Leinöl und flüßigem Wagentheer, und beschmieret es damit überall. Hierauf nähet man einen spizigen Beutel von Leinwand zusammen, der nicht allzuenge für das Horn ist, beschmieret

ihn

ihn ebenfalls inwendig mit vorgedachter Salbe, überzieht damit das Mark und macht es am Kopf vest. — Wäre das Mark mit abgestossen, so thue man so viel nöthig, von jener Vermischung, auf die Wunde und verbinde es mit einem Lappen.

Zur Sommerszeit muß man die Wunde aufs genaueste bedekken, daß keine Fliegen daran können. Wenn Maden sich einfinden, so fressen sie bis ins Gehirn und machen das Vieh ganz verwirrt.

§. 11.

Wider den Biß giftiger Thiere

ist zum innerlichen Mittel kein besseres, als die Ziegenmilch, welche einem Stük Vieh eingegossen wird. Diese treibet das Gift durch gelbe Schweistropfen aus, und die Geschwulst leget sich. — Aeusserlich gebraucht man auf die Geschwulst Terpentin, Kalk, zerdrukten Knoblauch, auch wohl Eieröl dazu, und bindet es über.

§. 12.

Ein unreines Stük Vieh, das die uneigentlich sogenannte Franzosen hat, zum Schlachten tauglich und rein zu machen.

Man nimmt für 2 kr. Vitriol und 4 Hände voll Ellernzapfen, wenn selbige reif sind, und

der Same noch darin ist. Dieses läßt man mit 2 Kannen Wasser und 2 Kannen guten Eßig kochen, und befeuchtet damit dem Vieh etwas Heu oder Grummet, daß es mit gefressen wird. Man kann es auch dem Vieh auf etliche mal eingiesen. — Dieses wird an einem Stük Rindvieh dreimal gebraucht nach Verfliesung zweier Wochen und nach 8 Wochen vom Anfang der Kur an gerechnet, kann es geschlachtet werden.

Zweiter Abschnitt.

vom Mästen des Schweineviehes.

I. Kapitel.

Von der Waldmast.

§. 1.

Von der verschiedenen Gattung Schweine.

Man hat verschiedene Gattungen Schweine in Ansehung ihrer Gestalt und körperlichen Beschaffenheit und Farbe. Es gibt Karpfenschweine, welche hohe Rükken haben, (deswegen sie also heisen,) breite Leiber, niedrige Beine, hohe starke Borsten und kurze Rüssel. — Dieses sind gute, gedeihliche Schweine und ziehen in der Mast sehr starken Spek.

Die gewöhnlichsten in hiesiger Gegend sind die Westerwälder Schweine. Solche sind glatt, reinhärig, sehr langseitig, haben theils Borsten, theils geringe Borsten, lange Rüssel, hängende Ohren oder Schlappohren, und

etwas hohe Beine. — Diese sind die besten, werden am grösten und mästen sich sehr gut.

Es gibt ferner ausgeartete, welche zwar langseitig, aber schmal und dünne von Leib, wie die Windhunde, sind. Dieses sind die schlechtesten und fallen nicht ins Gewicht.

Von Farbe sind sie verschieden, und hat man die weissen am liebsten. Schwarze und schwarzbunte sind die dauerhaftesten, wegen der schwärzlichten Schwarte aber, wenn das Fleisch aus dem Pökel gegessen wird, wollen sie einige nicht gerne. Die rothen aber und rothbunten sind zum finnig werden die allergeneigtesten.

Die Schweine männlich und weiblichen Geschlechts, welche nicht zur Nachzucht gehalten werden, werden iunge verschnitten, sämtlich aber, ehe sie in die Mast kommen. — Die verschnittenen Schweine weiblichen Geschlechts sezzen in der Mastung den meisten Schmeer an.

Wenn man Schweine nicht zu Spekschweinen, (bei welchen es nur auf den Spek zum Schmälzen und Spikken angesehen ist) oder zum Verkauf, sondern zum Hausschlachten mästen will, so sind die zweijährigen am besten. Ihr Fleisch ist noch zart und am schmakhaftesten, sonderlich aber, die im ersten Jahr gut

gefüttert worden und schnell aufgewachsen sind, zumal wo die saure, abgerahmte Milch in die Säubütte geschüttet wird, und die Schweine damit gefüttert werden, wie in manchen Ländern bei groser Rindviehzucht.

§. 2.

Von der Buchmast.

Die Schweinemast ist entweder Waldmast oder Stallmast. Die Waldmast hat gewönlich entweder Bucheln, (auch Ekkern genannt) oder Eicheln, oder sie bestehet aus beden vermischt.

Die Buchmast ist nicht angeneme Mastung: sie macht wohl auch fette Schweine, aber das Fleisch davon wird weich und etwas zu süslich, und das Fett triefend, so daß das geräucherte Fett so wohl aus dem Schornstein als in der Speisekammer bei warmem Wetter abtrieft. — Wenn aber bei einer Waldmast mehr Eicheln als Bucheln sind, so wird dieser Fehler sehr verbessert.

§. 3.

Von der Eichmast.

Die Eichmast ist die vorzüglichste Mastung, wenn sie bis zum Ende gut ist. Aber gar häufig mislingt sie, deswegen man auch zu sagen pflegt: Die Eichmast wäre nicht sicher,

als bis die Schweine geschlachtet würden. Denn wenn schon die Eichen Hofnung zur Mast geben, so ist solche doch sehr schwankend. Bald verdirbt die Blüte durch Kälte, oder durch häufiges Regenwetter zumal um Johannis: Bald wird sie von Maikäfern abgefressen. Gibt es einen nassen Sommer, so fallen die Eicheln halb erwachsen ab. Eräugnen sich Stürme gegen den Herbst, so wirft er sie grossentheils halbzeitig ab, und werden sodann solche von den Schweinen nicht gefressen. Bleiben sie aber auch gut, und die Schweine werden eingeschlagen, die Witterung aber ist nicht dazu dienlich, so werden doch die Schweine nicht fett. So vereitelt früher und starker Schnee mit heftigem Frost die Hofnung zu fetten Schweinen. Ferner wenn das Erdreich des Waldes steinig ist, daß die Schweine nicht wülen können, oder es mangelt an Wasser, oder an den Wühlwürmern, bei dieser hizzigen Mast, so können sie abermals nicht gedeihen. Trift aber alles glüklich zu, so ist diese Waldmast etwas sehr erwünschtes. Viele tausend Malter Früchten werden gespart, und von den Eicheln gibt es harten Spek, gutes Fleisch und starken Schmeer.

Unter den Eicheln sind die länglichte Dachseicheln von den Steineichen die besten, wie auch die von Zirneichen. Die kurzen runden Harzeicheln sind schlechter und füttern auch schlechter.

Eine

Eine Hauptsache bei der Waldmast ist die Wuhl, ohne welche die Schweine nicht fett werden. Diese Wuhl heißt auch Erdmast und bestehet nicht blos darinnen, daß die Schweine ihrer Gewonheit und Natur nach in der Erde wülen, und wie auf der Weide nach Wurzeln und Regenwürmern suchen können, sondern die Mastwuhl bestehet aus einer Menge schwarzer den kleinen Regenwürmern in der Gröse fast ähnlicher Würmer, welche sich um die spate Herbstzeit und Anfang des Winters, zumal bei nicht alzukalten Regen in die Oberfläche der Erde und unter das Laub ziehen, da sie sich in groser Menge zusammen sammlen, und öfters wie Kugeln eines Hutkopfes groß in einander geschlungen angetroffen werden, (da wahrscheinlich ihre Begattungszeit ist.)

Diese **Wuhlwürmer** oder **Erdmast** müssen die Waldmastschweine unumgänglich genießen können, sonst können sie nicht gedeihen, und werden bei der grösten Menge der besten Eicheln und bei hinreichendem Wasser im Walde doch nicht durchaus fett. Denn diese Würmer mästen nicht nur an sich, sondern sie sind auch den Schweinen überaus külend, welches sie bei den hizzigen Eicheln und vielem Herumlaufen und Bewegung sehr nöthig haben.

Ist nun aber die Mastzeit trokken und one Regen, so sammlen sich die Wuhlwürmer nicht,

und kommen nicht zur Oberfläche des Erdbodens. Dringt ferner der Frost durch das Laub in die Erde, so verkriechen sie sich, und zugleich können die Schweine wegen der Härte des Bodens nicht nach denselben suchen und wülen. Es kann sich auch zutragen, daß durch einen gar strengen Winter die Wuhlwürmer erfrieren und ihre angesezte Brut durch den tiefen Frost aufgerieben wird, da sich dann im folgenden Jahr, wenn es Mast gibt, keine Wuhlwürmer finden, wenn auch die Witterung noch so günstig für sie wäre. — Das war auch ohnstreitig die Ursach, daß in dem leztverwichenen Herbst bei der grosen Menge Eicheln und der bis gegen das Ende recht günstigen Witterung dennoch die Waldmast fast aller Orten schlecht ausgefallen, und die Schweine innerlich und auch vielfältig am äussern Spek nicht recht fett geworden, sondern sich leicht geschlachtet haben. In dem nächst vorhergegangenen äusserst strengen Winter, dergleichen in diesem Jahrhundert nicht gewesen, sind die Wuhlwürmer und ihre Brut erfroren, und haben im Herbst 1789 gefehlt.

II. Ka=

II. Kapitel.

Von der Stallmast der Schweine.

§. 1.

Bemerkungen und allgemeine Lehren vom Stallmästen der Schweine überhaupt.

Die Schweinmästung ist allgemeiner, als die Rindviehmast. Man mästet sie theils als Spekschweine zum Verkauf oder zum Hausschlachten für das Gesind, oder als weniger fett für den herrschaftlichen Tisch. Andiene, die Spekschweine werden nach Verhältnis ihrer Größe zwei drittel Früchte mehr verfüttert als an leztere.

Wer auf viel Fett mästen will, der muß die algemeine Bauernregel für wahr halten: die Zeit bringt den Schmeer, welches seine Richtigkeit hat. Denn der Schmeer oder Schmalz (das Fett um die Nieren) sezzet sich beim Mastvieh erst auf die lezte hauptsächlich an, wenn es auch äusserlich schon fett ist. Ein groses Spekschwein, das 160 ℔. Spek liefern soll, wird unter 10 Wochen nicht vollkommen fett, und muß wenigstens 960 ℔. Früchten fressen, welche, wenn sie in Gersten bestehen sollen, 6 Malter betragen, und also auf 1 ℔. geräucherten Spek 10 ℔. Frucht zu rechnen sind. Indessen kommt es mit der Quantität der Frucht zur Mast auf die Beschaffenheit des

Schweins,

Schweins, und seine erstere mehrere oder mindere Magerkeit an.

Wo nicht in Mülen, Bierbrauereien, Brandeweinbrennereien ꝛc. alle Zeit des Jahrs gemästet wird, da es der Vorrath des Mastfutters, der sich nicht aufbewaren läßt, nothwendig macht, so ist die schiklichste und auch gewönliche Zeit zum Mästen der Schweine zwischen Michaelis und Weihnachten. Denn es ist weder grose Wärme noch strenge Kälte, (wenigstens zum Anfang des Mästens leztere) günstig.

Was für Schweine man auf den Herbst zu mästen gedenkt, müssen schon den Sommer hindurch besser gefüttert werden. Man erspart sodann nicht nur Zeit und Futter bei der wirklichen Mast, sondern man bekommt auch mehr und besser Fleisch. Das Fleisch wird mehr mit Fett durchwachsen, als wenn sie sogleich gemästet werden, ohne vorher recht leibig zu sein. Und kommen die Schweine, die gut gefüttert sind, in die Waldmast, so werden sie ausgezeichneter schön nach Haus kommen, als solche, die nicht so gut gefüttert und von gleicher Grose waren.

Zum Mästen der Schweine, wenn sie vollkommen gemästet heisen sollen, und bis sie auf den hintern Beinen sizzen bleiben, werden unumgänglich Getreidefrüchten erfordert. Je

schwe=

schwererer Art solche sind, desto mehr drükken sie auf, wie man sich pflegt auszudrukken, desto weniger braucht man.

Es ist aber nicht gesagt, daß man lauter Früchte füttern müsse: Man hat gar viele sehr gute Gewächse, welche die Mast befördern und Fleisch sezzen, und auch wohl etwas Fett. Sie sind aber alle nur Hülffütterungen, und machen vor sich keine vollkommene Mast. Dergleichen sind Klee, Kürbis, gelbe Rüben, Runkelrüben, Bodenkohlraben, Kartoffeln, Obst, und sonderheitlich Sommerbirne und Zwetschen, und dergleichen mehr. Alle diese Erdgewächse und Pflanzen machen eine grose Ersparnis von Früchten, und wer von seinen Schweinen nicht auf grosen Spek und Schmeer mästen will, kanu mit denselben und wenigem Schroot oder Früchten seine Halbmast vollenden.

Sollen dergleichen Gewächse zur Mast gefüttert werden, so gibt man den Schweinen dieienigen zuerst, die sie nicht so gerne fressen, und die bessern auf die Lezt, sonst wird die Mast gehemmet. Auch die untermengte Schroot müssen erst weiterhin zugegeben, und so eingetheilet werden, daß sie bis zur Beendigung der Mast ausreichen.

Die allermeisten Wurzelgewächse sind gekocht, besser für die Schweine, als roh: und

wenn

wenn sie auch schon ungekocht besser mästeten, so werden ihrer die Schweine doch bald überdrüßig, und lassen sie liegen. Gekocht aber können sie ihnen mit öfterem veränderten Geschmak bereitet und ihre Freßlust gereizet werden, bald durch Küchenspülich, (wobei aber Pfeffer, der ihnen höchst schädlich ist, wegbleiben muß,) bald Kleien, bald Schrot, Meel, saure Milch ꝛc.

Man kann dergleichen Mastfütterung zu Ersparung des Holzes und der Mühe in Menge in einem eingemauerten Kessel kochen, da sie auch säurend den Schweinen nicht nur angenehm, sondern noch überdas viel gedeihlicher ist, und auch ihren Appetit mehr reizen.

Man gebe dergleichen als Mastfutter nicht dünne, sondern als einen steifen Brei und Geschlapper, sonst kann es nicht mästen. — Ferner weder heiß, noch kalt, sondern lauwarm.

Als eine Hauptregel aber muß man beobachten, daß man Mastschweinen niemalen zu viel auf einmal vorgebe; sie überfressen sich sonst gar leicht, und dadurch ist die Mast wohl auf 14. Tage zurukgesezt, bis sie wieder recht und maßmäßig fressen. Ist aber solches einmal versehen worden, so muß man ihnen etliche Tage lang nichts, als etwas saure abgerahmte Milch, oder ganzen

Ha-

Haber geben, wodurch ihr Magen und Appetit wieder kuriret wird. — Die beste Eintheilung der Portionen für die Mastschweine ist, wenn sie des Tags fünfmal erhalten, und von Morgens 5. Uhr alle 4. Stunde bis Nachts 9. Uhr das leztemal ihre Portion bekommen.

In den leztern Wochen der Mast fressen sie nicht mehr so viel, da man ihnen zwar nicht die Zahl der Portionen vermindert, sondern nur geringere Portionen gibt, ie mehr sie zunemen.

Was den Schweinen von geschrotenen Früchten gegeben wird, muß nach obigem Unterricht nie mit heißem Wasser angebrühet, sondern nur mit warmem Wasser aufgequellet werden, sonst sind sie nicht so kräftig und narhaft.

Ein sehr gutes Mittel, sowohl die Mast zu befördern, als auch die Mastschweine vor den Finnen, und andern Krankheiten zu verwahren, die aus einem erhizten Geblüt entstehen, als Geschwüre am Hals ꝛc. ist das rohe Spießglas (Antimonium crudum). Dessen gibt man iedem Schwein die Woche zweimal eine gute Messerspizze voll fein zerstossen auf das Futter, wenn es mit meist oder lauter Früchten gemästet wird. Bekommt es aber viele Wurzelgewächse dabei, so ist, die

Woche einmal gegeben, genug. — Auch ehe sie in die Waldmast gehen, sollen sie eine Woche zuvor zweimal Spießglas bekommen.

Das Salz ist auch den Schweinen, so wie, fast allem Vieh zuträglich und nöthig, und muß ihnen zu Zeiten bei dem Futter oder Getränk zugegeben werden.

Daß auch Mastschweine die Reinlichkeit zu ihrem Gedeihen verlangen, und ihr Zunehmen dadurch befördert werde, geben sie selbst dadurch zu erkennen, daß sie niemals ihre Lagerstätte mit ihrem Mist verunreinigen, sondern, wenn auch der Stall noch so eng ist, so halten sie ein Ek, wohin ein iedes seine Nothdurft verrichtet. Und wenn sie schon sich öfters im Schlamm welzen, so geschiehet solches nur, um sich abzukülen, und suchen sonst im Koth auch nach ihrer Narung. Es soll demnach den Mastschweinen alle 2. Tage der Stall ausgemistet, vorzüglich aber der Freßtrog reinlich gehalten werden.

Endlich wird ein guter Wirthschafter bei Erwälung der Getreidefrüchte zur Mast nach dem laufenden Preis der Früchte zu berechnen wissen, welche er am wolfeilsten dazu anwendet. Stehen die schweren Früchte, als Erbsen, Wikken ꝛc. die am stärksten mästen, nach Verhältnis des Gewichts nicht so hoch, als die leichtern, so bedienet er sich iener, und so umgewandt ꝛc.

§. 2.

Von ieder der verschiedenen gewönlichen Gattungen der Getreidefrüchten zu einer Hauptmast insbesondere. —

Von den Kartoffeln, und deren zwekmäsigsten und besten Zubereitung zu einer Art von Mastfutter.

Die Kartoffeln oder Erdbirne, gehören zwar weder zu den Getreidefrüchten, noch kann damit eine Hauptmast gemacht werden. Jedoch, da sie nun eine allgemeine und auch wohl die beste Hülfsfütterung zu allerlei Mastungen sind, und dieselbe wegen ihren meelreichen Bestandtheilen am nächsten an die Getreidefrüchten grenzen, auch eine gute Art Brodes vor andern saftigen Gewächsen geben, so verdienen sie, und ist nöthig, zuvor ein Wort von ihnen zu reden.

Ohne von ihrem Werth als Speise der Menschen hier etwas zu gedenken (da sie die Vorsehung bei der starken Bevölkerung der Menschen gewiß wohlthätig so allgemein werden lassen und eine wahre Brodfrucht für die Armen, zumal in theuren Zeiten, heisen kann); So sind sie der Natur der Schweine, so wie fast allen Gattungen von Vieh, auch Geflügel nicht ausgeschlossen, besonders angemessen, und füttern so gut, daß man wohl einigermässen sagen kann, sie mästen.

Ihrer vielen und verschiedenen Sorten zu gedenken, wäre zu weitläuftig und ist nur zu bemerken, daß ie meelreicher sie sind, und ie weniger wässerichter Theile sie also haben, desto besser und narhafter sind sie auch für die Schweine, zumal aber gekocht; denn roh und ungekocht fressen sie solche auch gar nicht lange, und sind ihrer bald überdrüssig, aber gekocht und abgesotten sind sie ihnen, (wie das Brod den Menschen) immer angenem, wenn sie auch bis zum Ende der Hauptmast ohne Ueberfluß gegeben werden.

Bei dem Abkochen der Kartoffeln ist zu merken, daß, wenn man sie wirtschaftlich in grosen Kesseln kocht, sie so gleich noch warm zerstossen oder zerdrukket werden sollen, da sie nicht nur meelreicher und kräftiger bleiben, sondern auch besser zu behandlen sind, und nicht so leicht ganze darunter bleiben, welche den Schweinen (wiewohl nur hauptsächlich bei dünnem Getränk) zum Erworgen gefährlich sind. Läßt man sie nach dem Kochen erkalten, ohne sie warm zu zerdrukken, so ziehet sich das Brühwasser wieder in dieselbe zuruk, und verhärten sich wieder, sind auch nicht mehr so schmakhaft und närend. Denn der von den Kartoffeln ausgekochte Saft hat etwas widriges und anziehendes, von der Pflanze des Nachtschattens abstammendes, wovon auch die Kartoffel eine Art ist, wie ihre Blätter und Blüte zeiget.

Auch

Auch das von den gekochten Kartoffeln zurukgebliebene oder abgeschüttete Wasser soll man dem Vieh nicht zum Saufen oder zur Bereitung seines Futters oder Getränks geben; es dient ihm nicht aus eben besagter Ursach, und genieset es auch nicht gerne. Dieses ist eben auch der Grund, warum die roh zerstossene und mit Hexel vermengte Viehkartoffeln, welche den häufigen Nachtschattensaft bei ihrer Wässerigkeit enthalten, bei dem Rindvieh nicht nur nicht anschlagen und gedeihen, sondern solches vielmehr mager macht und einen dünnen Leib verursacht, ia wenn es lange blos damit gefüttert wird, das Roth oder die Ruhr davon entstehen kann.

Will man die aus dem Kessel ausgehobene heise Kartoffeln beim warmen Zerdrükken gleichsam schmälzen, und sie für die Schweine schmakhafter und närender machen, so menget man trokkene Kleien mit unter, welche auf solche Weise zugleich mit gebrühet und ihre noch übrig behaltene Meelkraft ausgezogen wird.

Unter die warm zerstoßene Kartoffeln, welche in das Säufaß geschöpft werden, wird sodann etwas kaltes Wasser geschüttet, daß sie wieder etwas flüssiger und breiigter werden, und säuren können, als welche säurend den Schweinen besser gedeihen und vorzüglicher sind, als im süssen Zustand, wie bereits schon gedacht worden, auch die Schweine sie säuerlich lieber fressen.

Ob nun aber schon die gut bereitete Kartoffeln ein vorzügliches Futter für die Schweine, und auch bey der Mast vortreflich sind, so darf man doch deswegen keinen Spek von ihnen erwarten, und sind vielmehr nur eine Fleischmast. Sie geben Fleisch aber kein Fett. Die blos mit Kartoffeln oder zugleich mit etwas wenigem Schrot dabei gemästete Schweine können falsch gefüttert heisen, wägen leicht, weil sie kein innerliches Fett oder Schmeer haben, und ihr Spek ist nicht dikke.

Wenn man daher magere Schweine zu mästen hat, so ist rathsam, daß man ihnen anfangs der Mast mit reichlichen Kartoffeln auf gedachte Weise wohl zu Fleische hilft, und alsdann erst auf Spek und Schmalz mästet.

Will man die Kartoffeln am meisten der Mastfütterung nähern, und sie den Getraidefrüchten zur Mast angränzend machen, so muß man dieselbige im Bakofen oder in einer Obstdarre dörren und alsdann schroten. — Die Kartoffeln werden abgequellt, so dann noch warm, da sie sich am besten zerdrükken lassen, mit den Händen auf die Horden etwas verdrükt oder gebrokkelt, und sodann ganz hart getroknet oder gedörret. — Dadurch werden die Kartoffeln unvergleichlich

zubereitet, daß sie viel nahrhafter, hizziger, und nach den Früchten das beste Mastfutter werden, ob sie schon hernach wieder mit Wasser ein wenig aufgelöset und in einem steifen Brei den Mastschweinen gegeben werden. — Wenn Zeit und Holz diese Methode nicht mißrathen, den wird die Mühe nicht gereuen.

§. 3.

Von dem Vorzug der geschrotenen, und noch mehr der gemälzten Früchte zur Mast, vor den ganzen Körnern.

Wir kommen nun zu den besondern Gattungen der Schoten und Getraidefrüchten, die zum Mästen der Schweine verschiedentlich angewendet werden, unter welchen wir die schwersten zuerst in Erwegung ziehen wollen. — Zuvor aber wird noch nöthig sein, der zuträglichsten Art und Weise, die Früchte zur Mast zu geben, überhaupt zu gedenken, und etwas weniges noch davon zu melden.

Von den allermeisten Früchten lässet sich behaupten, daß sie geschroten besser zur Mast, gedeihlicher, und auch das Fettwerden befördernder sind, als im rohen Zustand und ganz; auch besser als die gekochten, oder in kalt oder warm Wasser eingeweichte und gequellte Früchte. — Wenn die Kör-

ner zerbrochen sind, und also ihr Meel mehr blos gemacht und nicht mehr in seiner Hülse eingeschlossen ist, so hat der Magen des Thiers nicht so stark dabei zu arbeiten, sondern die Verdauung geschiehet leichter und bälder, und die in der Frucht steckende Nahrungstheilchen können leichter ausgezogen, und denen zur Filtrirung und Vertheilung bestimmten Gefäßen mitgetheilet werden. Nur muß man die oben bemerkte und erklärte Regel dabei beobachten, daß man das Schrot nicht brühe, sondern nur durch blos warmes oder vielmehr laues Wasser anmache, und gleichsam einmösche, wie ohngefähr bei dem Bierbrauen mit dem Malz geschiehet.

Auch ist anbei vorläufig nicht zu übergehen, daß alle Früchte am besten und kräftigsten zur Mast sind, und das schmakhafteste Fleisch geben, wenn sie zuvor zum Aufschluß ihres Keims gebracht oder gemälzet, und alsdann erst geschroten werden. Diese Wahrheit ist in der Vernunft und Erfahrung gegründet; und wer sich diese Mühe bei seinem Mastvieh geben will, der wird vielen Nuzzen dabei finden.

Indessen ist es ganz rathsam und zuträglich, wenn bei dem Schrot, von was für Früchten sie seien, auch etwas ganze, und zwar uneingeweichte gefüttert werden, und sol-

solches geschiehet am füglichsten und zuträglichsten zur lezten Portion, nemlich Nachts um 9 Uhr, da die Portionen in 5 Theile, nach vorhin bestimmter Abtheilung der Mastfütterungszeit eingerichtet worden. — Zu dieser lezten Mahlzeit schikken sich harte und ganze Früchte am besten, weil statt der vorhergehenden Zwischenzeit von 4 Stunden zwischen jedem Futter des Tags über, nun 8 Stunden die Nacht über ledig sind, da denn der Magen des Mastschweins Zeit zum Verdauen hat. — Aber auch hier ist wohl darauf zu sehen, daß nicht zu viel auf diese Portion gegeben werde, damit auch der Magen einige Stunden übrig behalte, auszuruhen, und die Freßlust auf den nächsten Morgen nicht verhindert werde.

Und hierzu sind die schweren, jedoch süssen Früchte die schiklichsten, als Erbsen, Linsen, Welschkorn ꝛc., oder auch Gersten. Die bittern, als Saubohnen, Wikken ꝛc. verschmähen sie alsdann um desto mehr, da sie den Tag über Schrot genossen haben.

Wer mit lauter Früchten mästen will, der muß nie versäumen, den Schweinen reichlich Wasser zum Saufen zu reichen, weil sie sehr hizzen.

§. 4.

Von dem Mästen mit Wikken.

Die **Wikken** sind eine der schwersten Mastfrüchte, und geben bei den Mastschweinen hohen und festen Spek, festes Fleisch, und machen die Schweine sehr schwer im Gewicht. Sie sind etwas bitter, die schwarzen oder grauen mehr, als die weißen, (welch leztere auch häufig unter das Brod gemalen werden,) und werden daher nicht von allen Schweinen anfänglich gerne gefressen: Man muß solchen anfangs wenig geben, oder vermischt mit anderer süßerer Schrot; wenn sie aber derselben einmal etwas gewohnt werden, fressen sie solche gerne.

Mästet man Schweine mit lauter Wikken etwa für niedliche Zungen, so muß man solche, weil sie etwas bitter schmekkendes Fleisch machen, in den lezten Paar Wochen der Mastzeit weglassen, und den Mastschweinen Gersten oder Malz geben, welches das Fleisch wieder verbessert und versüßet.

§. 5.

Vom Mästen der Schweine mit Säubohnen.

Die kleinen Säubohnen, welche auf Aekkern ausgesäet, einen guten Ertrag geben, sind auch, und zwar vor allen, ein sehr schwe-

schweres Mastfutter für die Schweine, und solche alsdann mit Vortheil aufs Gewicht zu verkaufen, bei welchen man immer 20 ℔. mehr auf den Centner rechnen kann, als bei Schweinen, die mit leichterer Frucht gemästet worden.

Die Saubohnen machen unter allen Früchten das meist bittere Fleisch, und müssen daher auch auf die Lezte mit anderer Frucht abgewechselt werden. — Es ist unumgänglich nöthig, daß sie geschroten werden; aber das Schrot darf nicht stark aufeinander liegen, daß es sich nicht erhizze, und noch bitterer werde.

§. 6.

Von der Mast mit Erbsen.

Die Erbsen sind ein vortrefliches Mastfutter für Schweine, und drükken sehr auf, machen guten dikken Spek, vieles Schmeer und gutes Fleisch.

Absonderlich sind auch die Erbsen vorzüglich zur Mastfütterung, wenn sie nach Art der Gersten zum Bier gemälzet werden. Man wird finden, daß man mit 3 Malter gemälzter Erbsen eben so viel ausrichtet, als mit 4 Malter ungemälzter Erbsen. — Wenn daher auf einem Akker die geschnittenen Erb-

sen durch häufiges Regenwetter auswachsen, so ist desfalls in Rüksicht der Schweinmast kein Verlust. Nur muß man dahin Bedacht nemen, daß man bei besserer Witterung die Erbsen auf dem Feld auf großen Tüchern ausdresche, damit nicht so viele bei den aufgesprungenen Schoten verloren gehen.

§. 7.

Vom Mästen mit Welschkorn.

Das **Welschkorn** oder **Türkischkorn** gibt im Masten keiner Frucht etwas nach, und ist sehr dienlich, ganz und geschroten; geschroten jedoch besser, und gemälzet am allerbesten.

Einige wollen zwar sagen, daß es raues Fleisch ziehe; Ich habe aber solches niemals wahr genommen, da ich gar öfters mit Welschkorn gemästet habe. Wenigstens machen die Hülfsfütterungen von Kartoffeln und dergleichen solches unmerklich.

§. 8.

Vom Mästen mit Korn oder Roggen.

Korn oder **Roggen** mästet sehr gut, und besser als Gersten, und gibt schmakhaftes Fleisch. Gequelltes Korn fressen die Schweine nicht gern, und gehet oft unverdaut wie-

wieder von ihnen ab, wenn es zumal nicht gekocht ist, daß man es zu einem Brei zerdrükken kann. Geschroten oder zuvor gemälzet ist es besser, und wenn dabei Meelgetränke gegeben werden, so werden die Schweine bald und überaus fett. — Bei Kornmast muß den Schweinen fleißig Wasser gegeben werden, weil diese Frucht sehr hizzet.

§. 9.

Vom Mästen mit Gersten.

Gersten ist eine beliebte und sehr gewönliche Frucht zum Mästen der Schweine, und gibt fett und gutes Fleisch. — Wer aber recht niedliches Fleisch haben, und den vierten Theil an Gersten ersparen will, der mäste mit geschrotenem Gerstenmalz.

§. 10.

Vom Mästen mit Haber.

Obschon der Haber eine leichte Frucht ist, so ist er doch zum Schweinemästen nicht zu verachten, und werden besonders in hiesiger Gegend häufig die fettesten und schwersten Schweine damit gemacht. — Der Haber macht wegen seinen Hülsen einige Ausname vom Schroten, und er wird zur Mast am besten auf folgende Weise zubereitet.

Man nimmt eine Tonne oder Faß, schüttet darein eine Lage von Haber, streuet eine Handvoll Salz darauf, macht wieder eine Lage Haber, wozu wieder etwas Salz kommt, und so fort, bis das Faß zu dreien Theilen voll wird, damit noch den vierten Theil Raum zum Aufquellen übrig bleibt. Alsdann wird Wasser darauf geschüttet, bis es über dem Haber stehet; worauf man den Haber stehen, quellen und säuren läßt, und dann nach und nach verfüttert.

§. II.

Vom Mästen der Schweine mit Sauerteig.

Mit Sauerteig mästen ist eine vortrefliche Methode, und habe sie sehr vorzüglich gefunden. Es muß aber nicht falsch damit gefüttert werden, welches geschiehet, wenn man nichts als Sauerteig füttert, welches schnell aufschwemmet, und denn innerlich wenig Fett und Schmeer ansezzet, und leichtes Fleisch macht: Sondern man muß dabei trokkene Frucht, besonders Erbsen, Welschkorn ꝛc. füttern. Alsdann ist der Sauerteig dabei sehr dienlich und dem Vieh gesund, weil er wegen seiner Säure zugleich külend ist, und den Appetit des Thieres immer sehr reizet und unterhält.

Ein noch mageres Schwein muß man nicht damit anfangen zu mästen, sondern vorher Fleisch auf dasselbe ziehen. Denn da der Sauerteig schnell mästet, und bald in Fett übergehet, so bleibt alsdann das wenige Fleisch unter dem Spek trokken und unsaftig.

Dieser Mastsauerteig aber wird also bereitet: Man nimmt einen Zuber oder Büttchen, schüttet es halb voll Schrot, womit man mästen will, oder auch grobes Meel, wenn solches dazu bestimmet ist, thut das erstemal einen Klumpen Brodsauerteig dazu, und möscht es mit etwas warmem Wasser ein, wie man einen Mörsel zum Brodbakken macht. In der Wärme wird es über Nacht säuren, und der Zuber voll werden. Davon wird dann die erste und zweite Mahlzeit um 5 Uhr, und 9 Uhr Vormittags ein steifes Getränk dem Schwein gegeben, um 1 Uhr harte Frucht mit etwas frisch Wasser, um 5 Uhr Abends wieder ein Getränk von Sauerteig, und Nachts 9 Uhr harte Frucht mit Wasser.

Wenn der Sauerteig im Gefäß bald zu Ende gehen will, so wird zu der noch übrigen aufs neue Schrot oder Meel eingemöschet, da er wieder über Nacht säuert, und so fort.

§. 12

Vom Mästen der Schweine mit Brod.

Oefters wird mit Brod gemästet, wenn das Korn oder Roggen nicht sonderlich im Werth ist, oder man läßt Gersten malen und Brod davon bakken, wenn nicht der Preiß des Holzes diese Mästungsart widerräth.

Das gebakkene Brod wird alsdann in Stükken geschnitten und gedörret, dadurch es vor dem Schimmel nicht nur bewaret, sondern auch noch deihhafter für das Vieh gemacht wird.

Diese Brokken werden zur Mastfütterung von Zeit zu Zeit eingeweicht, und als ein steifes Geschlapper den Mastschweinen gegeben. — Sie werden davon sehr fett und gut, und ziehen schmakhaftes Fleisch.

§. 13.

Stallmast mit aufgelesenen Eicheln.

Wenn bisweilen die Eicheln wohl gerathen, so werden sie in manchen Waldungen häufig gesammlet, und zum Verkauf und Mästen hingeschüttet, wobei aber tägliche Vorsicht muß gebraucht werden, daß sie nicht verderben. Denn sie erhizzen sich sehr leicht und verschimmeln. Sie müssen daher

auf lüftigen Speichern dünne auseinander gebreitet, oder wo Mangel an Plaz ist, täglich gewendet und umgeschaufelt, oder sogleich gedörret werden.

Will man mit solchen gesammelten Eicheln mästen, so müssen sie entweder gedörret und geschroten oder aber gemälzet werden.

Geschrotene Eicheln werden zum steifen Getränk oder Geschlapper gemacht. — Das Mälzen aber der Eicheln geschieht folgender Gestalt.

Man macht ein Loch in die Erde an einem warmen Ort, schüttet etwa 1 Malter Eicheln, welche mit Wasser, darin eine oder zwei Hand voll Salz zerlassen worden, wohl befeuchtet werden, da hinein, dekket das Loch wieder mit etwas Erde zu, und lässet sie, nachdeme die Witterung ist, etliche Tage liegen, daß sie auskeimen, und wenn sie etwa 2 Zoll ausgewachsen sind, werden sie herausgenommen und auf einer Tenne ausgebreitet und getroknet.

Ein paar Tage darauf gibt man davon den Schweinen, aber in den ersten Tagen wenige auf einmal, und zwar nur 2 Portionen des Tags, nach der Hand aber drei, in den Zwischenmalzeiten aber Spülich und Abends etwas Frucht mit reichlich Wasser. Denn die Eicheln hizzen sehr. — Die Schweine werden davon fett und gut.

§. 14.

Vom Mästen mit Malzträbern vom Bierbrauen.

Es ist schon oben erinnert worden, daß die Malzträber zu sehr von ihren Nahrungstheilchen ausgezogen seien, daß sie im strengen Verstande kein Mastfutter heisen können, und nur Fleisch aber wenig Fett machen. Sie sind aber ein gutes Hülfsfutter zur Mast; und wenn Früchten dabei gefüttert werden, so können sie gute Dienste leisten. Alsdenn muß die Beschaffenheit der Mastfrucht schwere Schweine liefern, welches aber die Träber für sich nicht thun.

§. 15.

Von der Schweinmast mit Brandeweinspülig.

Wo grose Brandeweinbrennereien sind, wird eine starke Schweinmast mit Brandeweinspülig betrieben, wovon schon oben bei der Ochsenmast etwas gemeldet worden. — Die Schweine bekommen kein anderes Futter, als den blosen Spülig, welcher wohl abgekület, lauwarm und wohl umgerüret, früh 4 Uhr, Vormittags 8 Uhr, Mittags 12 Uhr, Nachmittags 4 Uhr und Abends 9 Uhr in die Tröge so viel eingefüttert wird, als die Schweine in derselben Stunde fressen wollen. Es müssen die Mastschweine, nachdem sie 3 oder 4 Wochen

chen lang gemästet worden, alsdann alle Woche einmal oder zweimal in einem Teich oder Graben worin das Wasser nicht zu tief ist, ein Paarmal durchgeiagt werden, so, daß ihnen das Wasser über den Rükken streicht, um die Hizze abzukülen, und sie auch zu reinigen.

Diese Mast macht zwar sehr fette Schweine, iedoch ein leichtes Fleisch, und triefendes Spek, wie von Buchekkern.

§. 16.

Mästung der Schweine mit Weizenträbern bei Stärkfabriken.

Es ist schon aus obiger Beschreibung der Behandlung des Weizens zur Stärke und der davon abgängigen Träber und Meelschlamm abzunemen, daß solche Weizenträber nicht nur zur Rindviehmast, sondern auch zur Schweinmast sehr vortreflich seien, und viele Mästungsarten übertreffen. Sie sezzen weisen und festen Spek, viel Schmeer und machen sehr wohlgeschmakkes und gutes Fleisch.

§. 17.

Was von öligten Gewächsen und Träbern zur Schweinmast zu halten? — wie auch von Fleischwerk.

Oeligtes und fettes fressen zwar die Schweine, als fleischfressende Thiere gern; aber es ist

wegen dem davon entstehenden dranigten Geschmak des Fleisches meist nicht dienlich zur Mastung. Ekkern oder Bucheln, Hasselnüsse, da sie meist noch mit Eicheln, Wuhlwürmern, Wurzeln ꝛc. im Magen vermischt werden, ist noch so ziemlich gut zu genieſen: aber lauter oder sehr viele ölichte Körner und Träber, als Oelkuchen von Reps, Leinkuchen, u. dergleichen, zumal im Stall ohne Bewegung, mit Mastschweinen zu füttern gibt dem Fleisch einen ganz unausstehlichen Geschmak. — Am besten sind sie für Rindvieh, milchen gut, und sind ihnen gesund, wenn sie in Wasser eingeweicht und in Getränken gegeben werden. Sarkuchen oder die Treſter von Reps, oder Rübsen, weichen in einer Nacht auf, aber die Leinkuchen, oder die zurükgebliebene Treſter von geschlagenem Lein müssen 3 Tage im Wasser liegen, bis sie verweichen. Jene sind auch fetter und besser, als die Leinkuchen, zumal da leztere auch der Milch einen widrigen Geschmak beibringen: Aber für Pferde sind die Leinkuchen überaus gesund.

Fleischwerk macht auch fette Schweine, und ist mir bekannt, daß iemand immerzu die Silzen, Kuttelflek von Rindvieh aufgekaufet und schwere Schweine damit gemästet hat. Allein da die Schweine gerne die Finnen von vielem Fleisch bekommen sollen, so wäre nicht dazu zu rathen, und selten ist Gelegenheit, sie damit wolfeil zu mästen.

§. 18.

§. 18.

Ein Schwein zur Delikatesse zu mästen.

Wer sich das niedlichste Schweinefleisch verschaffen will, mäste ein dreiviertelähriges oder einiähriges Schwein mit lauter saurer Milch, zumal wenn solches damit meist auferzogen worden; wie denn in vielen Ländern, wo keine magere Käse oder sogenannte Handkäse gemacht werden, die gestandene oder saure Milch, wenn davon der Rahm zur Butter abgenommen ist, so gleich für die Schweine in das Säufaß ausgeschüttet wird.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästeten Schweinen zur Dauerspeise.

§. 1.

Vom Einpöklen des Schweinefleisches.

Die gemästeten Schweine werden gewönlich in den Haushaltungen in der Absicht geschlachtet, um durch das Einpöklen und Räuchern auf die künftige Jahreszeiten, besonders in den heisen Sommertagen, haltbares Fleisch zu haben, und solches nach und nach verspeisen zu können.

Nur das Einpöklen und Räuchern sind die bekannte Mittel, auch das Schweinefleisch dauerhaft zu machen und zu erhalten. — Bei gar wenigen Haushaltungen werden Schweine eingepökelt, um sie gänzlich aus dem Pökel zu verspeisen. In diesem Fall aber wird das Pökelschweinefleisch mit Salz und Salpeter eingesalzen und in allem eben so behandelt, wie oben vom Pökelrindfleisch I. Abschn. VI. Kap. §. 1. umständlich gelehret worden, und wäre desfalls eine Wiederholung überflüßig, da die erklärte 6 Hauptregeln alles nöthige besagen. — Nur ist noch hinzuzuthun und zu bemerken, daß man bei dem Einsalzen des Schweinefleisches mehr Salz als zum Einsalzen des Rindfleisches nemen müsse, weil das Fett des Schweinefleisches das Eindringen der Salztheilchen mehr ab und zurükhält. Das Salz darf dabei nicht gesparet werden, wenn es im Pökel oder im Rauch lange halten soll. — Bei dem allen kommt keine Fleischart im Pökel der Dauer des Rindfleisches bei.

Allermeist aber wird das Schweinefleisch eingesalzen, um es dadurch zum Räuchern tüchtig zu machen. Und dabei gilt nun wieder alles, was §. 2. des VI. Kap. I. Abschn. davon gezeiget und so eben wegen dem stärkern Salzen erinnert, worden. Wobei noch nachzuholen, daß starke Schinken und Spekseiten von grosen Schweinen 4 Wochen lang in der Salz-

lak-

lakke liegen müssen, damit das Salz wohl durchziehe, das Fleisch schön roth und der Spek nicht gelb noch gälstrig werde, und man überhaupt darin lieber etwas zu viel als zu wenig thue.

§. 2.

Vom Räuchern des Schweinefleisches.

Was nun das sogenannte kleine Fleisch oder das Geknöchel betrift, als Rüssel, Ohren, Füsse, Eisbeine, Hohrükken oder Rükgrad, Schälrippen (welche iedoch meist eingebeizet werden) ꝛc. so werden solche Stükke, als zum Räuchern nicht wohl tauglich, aus dem Salz verspeiset, die Vörder und Hinterschinken aber, die Seitenstükke und Kinnbakken, in den Schornstein oder in die Rauchkammer zum Räuchern aufgehänget.

Bei dem Räucherschweinefleisch ist nun eben das zu beobachten, was oben vom Räucherrindfleisch bemerket worden: und ist anbei darauf zu sehen, daß das Fleisch im Schornstein nicht zusammenhänge, sondern ein wenig Raum dazwischen seie, daß überall der Rauch durchziehen, und kein Schimmel sich ansezzen möge. — Die Schinken lasse man nicht zu sehr austroknen, womit es aber bei den dikken Spekseiten von den Spekschweinen keine Gefar hat.

Das Aufbewaren des geräucherten Schweinefleisches geschiehet auf eben die oben angezeigte Weise in Oefen oder in Asche eingepakt.

§. 3.

Vom Fett der geschlachteten Schweine.

Das Ausschmelzen des Schweinefettes an sich ist das nemliche, als das oben I. Abschn. VI. Kap. §. 4. beschriebene Ausschmelzen des Unschlits, und wird eben so damit zu Werk gegangen. Nur ist noch ein und anderes beizufügen.

Man kann dem Schweineschmalz einen sehr angenemen Geschmak beibringen, wenn man ganze Borsdörferäpfel unter das auszuschmelzende Schweinefett legt, wovon sich der gute Aepfelgeschmak in das Schmalz hineinziehet und auch darin verbleibt. Es hat nichts zu sagen, wenn schon mancher aufspringt; man nimmt sie heraus und legt andere ein. Sie sollen nur ihren Geruch hergeben, welches durch das Mitkochen unter dem Fett im Kessel erreicht wird, aber unter das Schmalz bei dessen Eingiesung in die Aufbewarungsgefässe kommen keine Aepfel.

Diese Aufbewarungsgefässe zum Schweineschmalz sollen steinerne Töpfe sein; darinnen hält sich das Schmalz am besten.

sten. Man hat aber übrigens nicht nöthig, zur Haltbarkeit desselben Salz einzustreuen, dessen bedarf das Schmalz nicht, es ist doch von langer Dauer.

Aber mit Aufbewarung der Schmalztöpfe ist man öfters in Verlegenheit, da sie in der heisen Sommerszeit an einem külen Ort stehen sollen, und es meist daran fehlet, im Keller aber nimmt es leicht einen dumpfichten Kellergeschmak an und schimmelt. Dieser Verlegenheit entgehet man, wenn man einen Dekkel auf den Schmalztopf, der wohl passend ist, so verlutiret, daß aller Zugang der äussern Luft völlig abgehalten wird. Das wird am füglichsten bewerkstelliget, wenn man in Ermanglung eines steinernen oder blechenen Dekkels einen irrdenen Teller in den Schmalztopf, (der aber sodann nicht ganz voll sein darf,) stellet, daß er rings an dem Topf wohl schliesse. Sodann macht man von warmem Wachsriemen, legt solche um die Fuge des Tellers und dem Rand des Schmalztopfes und drukt das Wachs behebe an, daß gar keine Luft beikommen kann, so hält sich alsdann das Schmalz Jahr und Tage gut.

Die vom Ausschmelzen des Schweinefettes übriggebliebene Grieben sind bekanntlich auf verschiedene Weise zu verspeisen, wenigstens für das Gesinde: man muß sie aber iedoch nicht allzulange unverbraucht lassen, weil sie bald

einen älterichten und ranzichten Geschmak annemen, wenn sie zumal stark ausgebraten worden.

IV. Kapitel.

Von Erziehung der Schweine.

§. 1.

Von der Schweinzucht überhaupt.

Die Zucht der jungen Schweine ist nicht mühsam: Allein es erfordert doch, wie die ganze Oekonomie, Achtsamkeit. — **Winterferkel**, junge Schweine, die im Winter fallen, taugen nichts zur Zucht; die Kälte hält ihren Wachsthum zurük, und sie verderben. Ferkel, welche um Ostern geworfen werden, kommen in die beste Zeit. Man soll daher den Eber, (das Zuchtschwein männlichen Geschlechts) nicht mit der Heerde treiben, sondern nur im December zu den Säuen zur Begattung lassen. Sollten aber die Säue zweimal im Jahr Junge werfen, so läßt man den Eber das erstemal in der Mitte des Merz und das anderemal gegen das Ende des Oktobers zu den Säuen. Alsdann fällt der erste Wurf um Lichtmeß, und der andere um die Aerntezeit.

Der Eber muß 2 Jahre alt sein, wenn er soll zum Zuchtschwein gebraucht, und wenn

er

er 4 Jahre seine Dienste gethan hat, verschnitten und gemästet werden.

Die Saue soll $2\frac{1}{2}$ Jahr alt seyn, wenn man sie will trächtig werden lassen. — Sie trägt 17 bis 18 Wochen, und kann 8 bis 10 Ferkel werfen. — Man muß sich sehr hüten, daß sie nicht auf den Rüssel geschlagen wird, wenn sie trächtig ist, sonst verlungt sie, oder abortiret. — Sie muß besonders bei ihrer Trächtigkeit gut gefüttert werden, damit sie sowohl schöne Ferkel mache, als auch, damit sie solche, wenn sie auf die Welt gekommen, nicht fresse. Wird sie auch beim Säugen nicht fast mastmäßig gefüttert, so frißt sie noch ihre Jungen aus Hunger. — Wenn die Sau höchstens 7 Jahr alt ist, so muß sie verschnitten und zum Speckschwein gemästet werden.

§. 2.

Von Erziehung der jungen Schweine.

Ferkel, aus welchen etwas werden soll, müssen 6 Wochen saugen. Dabei müssen sie iedoch schon in der vierten Woche zum Fressen angewönt werden. Man kocht ihnen Erbsen weich, und stellt ihnen solche in einer flachen Mulde vor. Wenn sie sich die zu der Zeit spizzigen und langgewachsenen schwarzen Schieferzäne nicht selbst abbeissen, so muß man ihnen solche mit einer Zange abbrechen;

denn sie hindern dieselbe im Fressen. — Alle Tage gibt man ihnen etwas weniges zu fressen, und läßt sie öfters, wenn die Sonne warm scheint, um Mittagszeit in den Hof: das befördert ihren Wachsthum sehr. Zugleich kann man ihnen alsdann ihren, aus saurer Milch, oder aus Meel und Wasser bestehenden Trank, aber keine Buttermilch, die ihnen, wie den alten nichts taugt, wenn sie nicht sauer worden, in einem kleinen Tröglein geben.

Wenn sie sollen abgewönet werden, darf man nur das Mutterschwein ein Paar Tage absondern und einsperren, so verliert sie die Milch.

Den Ferkeln muß fleißig gestreuet, und dieselben recht sorgfältig reinlich gehalten werden. Kein junges Thier ist hierin niedlicher, als iunge Schweine. Liegen sie nur eine Nacht naß und unrein, wenn es besonders nicht warm ist, so bekommen sie die Urschlechten oder Pokken, gehen mit den Beinen so enge zusammen, daß sie auf einem Teller tanzen könnten, und dann sind sie verdorben.

Bisweilen fangen iunge Schweinchen eine böse Gewonheit an, daß eins das andere sauget, welches man sich wülen nennt. Es leidet solches geduldig, legt sich hin und scheint ihm recht angenehm zu sein. Aber es kömmt da:

dadurch von Kräften und kann nicht gedeihen. Oefters thun solches auch iärige Schweine. — Man muß darauf acht haben, und ein solches Schwein, das sich wülen läßt, ein Paar Tage absondern, bis es das andere vergessen hat.

In der Fütterung müssen sie recht gut gehalten werden, so wachsen sie wie die Schwämme. — Korn oder Roggen dörfen sie nicht bekommen; diese Frucht ist ihnen zu hizzig, und verursacht ihnen auch die Urschlechten. Rohe Gersten ist ihnen auch höchst schädlich. Die Schalen hängen sich an ihr zartes Gedärm, und nehmen ihnen alles Gedeihen. Man gebe ihnen gutes Gespülich, mit Meel, angebrühter Kleie, saurer Milch, Kartoffeln ꝛc. ꝛc. — Nichts ist gesünder und vortreflicher für iunge Schweine, als die saure Milch; Man erstaunt über ihr schnelles Wachsthum, wenn sie damit anferzogen werden, wie in Franken, Schwaben und Würtembergischen. Ein iunges Schwein, das nach dem Abgewöneu 12 Wochen lang lauter saure Milch bekommen hat, ist so groß und fett, als in hiesigen Gegenden ein Schwein von anderthalb Jahren, welches nur schlecht mit anderem Futter erzogen worden.

Man gebe den jungen Schweinchen ihr Küchengespülgetränke lauwarm, und sehe ia da-

darauf, daß sie es niemals heiß bekommen, sonst sind sie auf einmal auf ihre ganze Lebenszeit verdorben. Sie sudern und verputten, und alles Gedeihen ist weg, wenn ihnen einmal das Gedärm verbrühet ist, wie man sich auszudrükken pflegt.

§. 3.

Vom Verschneiden der jungen Schweine.

Das Verschneiden der jungen Schweine beim Saugen, oder bald nach dem Abgewönen ist dem Wuchs des Schweines schädlich und macht unansehnliche Schweine, welche hohe Füsse und einen schmalen, dünnen Leib bekommen, wie oben von den Ochsen gemeldet, welche allzufrüh verschnitten worden. Ein Schwein soll nicht vor dem sechsten Monat seines Alters verschnitten werden. Solche können zuvor einen dauerhaften Körper und einen feinen stamnhaftigen Geist sezzen, und wachsen weit stärker an Knochen und Fleisch, als die früh verschnittene.

Auch in Ansehung der Jahreszeit ist das Verschneiden nicht gleichgültig. Bei warmem Wetter ist es wegen den Schmeißfliegen gefärlich, besonders bei alten Schweinen, denen beim Verschneiden große Wunden geschnitten werden. Die Fliegen sezzen ihre Eier an die Wunden, und die davon entstehen-

stehende Maden können verursachen, daß manches schöne Schwein verloren gehet. Die beste Jahreszeit zum Verschneiden der Schweine, iunger und alter, ist nun gegen Martini, da alsdann keine schädliche Fliegen mehr auffallen, und die Schweine können ihre Wunden im Stalle bei gutem Futter und Streue in Ruhe heil werden lassen.

§. 4.

Pflege der älteren Schweine.

Haben die Schweine im Sommer auf der Weide bei großer Hizze kein Wasser, so saufen sie, wenn sie zum Wasser kommen, zu viel, und erkranken. Ganz kaltes Wasser aus Brunnen, und Quellwasser auf dem Feld verursacht den erhizten und sehr durstigen Schweinen die Bräune, welche ansteckend ist. Es ist daher sehr gut, wenn der Hirt zu Mittags nach Haus färet, damit sie ein dünnes Getränke bekommen. Zuvor aber gebe man ihnen bei großer Hizze, um sie etwas abzukülen, auf dem Hofe grüne Sachen, Salat, Kohl, Klee und dergleichen.

Morgens und Abends bekommen sie ihr Getränk von dem in der Küche aufzusammlenden Gespülich, Molken, angebrühten Klee, gekochte Kartoffeln, Runkeln, Obst re. oder Schrot.

Im Winter muß den Schweinen das Futter warm, aber ia nie heis gegeben werden. — Man halte ihre Ställe warm und trokken mit vieler Streue. — Täglich sollen sie um Mittagszeit eine Stunde auf dem Hof laufen, sonst bekommen sie den Krampf in den Füssen.

V. Kapitel.

Von den verschiedenen Zufällen junger und erwachsener Schweine und den bewärten Mitteln dagegen.

§. 1.

Von dem Krankwerden der Schweine überhaupt, und den besten Verwarungsmitteln dagegen.

Die Schweine, welche eine sehr hizzige Natur und Geblüt haben, werden zwar nicht leicht krank; aber wenn ihnen auch etwas zustosset, so machen sie kurzen Prozeß, und ist entweder gar geschwind um sie geschehen, oder sie sind bald wieder hergestellt.

Als ein überaus gutes Mittel habe immer an den Schweinen befunden, daß man ihnen ein Stük von dem Schwanze abschneidet, wenn sie trauren und eine Anzeige zu einer Krankheit von sich geben, und man nicht weis, was ihnen fehle. — Diese kleine Aderlaß, die ihnen wenigstens nie schädlich ist, wendet ohne Zweifel öfters üble Folgen ab. Dieses we-

wenige Luftmachen ihres Geblüts kann zwar auch an den Ohren geschehen, weilen man aber von hinten am bequemsten und sichersten beikommen kann, so geschiehet es füglich am Schwanze.

Die meisten Krankheiten bei den Schweinen entstehen aus Erhizzung ihres Geblüts in der heissen Jahreszeit oder durch Verwarlosung im Trank und Futter in Rüksicht auf ihre hizzige Natur; oder durch Verwarlosung und Unvernunft der Hirten bei der Weide; oder bei Seuchenkrankheiten, dazu denn durch ihre öftere Erhizzung ihre Natur disponirer worden. Man beuget daher vielem Unheil vor, wenn man ihnen im Sommer öfters külende Sachen zu fressen und zu saufen gibt, als Grünes, Salat, Obst ꝛc. und vorzüglich kalte saure Milch. — Sodann ist das rohe Spiesglas eine vortrefliche Medizin für ihr Geblüt; und wenn ihnen bei heiser Zeit alle Wochen eine Messerspizze voll, auf das Stük gerechnet, auf ihr Fressen oder in ihr Getränke gegeben wird, so thut solches gar gute Wirkung. — Auch ist sehr zuträglich, wenn man sie öfters bei gar groser Hizze halbe oder ganze Täge im Stall, und nicht täglich auf die Weide lässet.

§ 2.

Von den Zufällen bei ganz iungen Schweinen.

Wenn Ferkel und iunge Schweine in der Fütterung und besonders in der Reinlichkeit wohl in Acht genommen werden, so stösset ihnen nicht leicht etwas zu, und wachsen vor allen Thieren vorzüglich gut fort.

Heises Getränk verderbt sie auf immer, und ist ihnen, wenn es nur einmal damit von schlosen Mägden versehen worden, nicht mehr zu helfen.

Hizzige Fruchtkörner, als welche ihre zarte Natur noch nicht bezwingen kann, und das Entgegengesezte, Erkältung durch nasse Stallung und Mangel der frischen Streue, verursachen ihnen gar geschwind die Pokken oder Urschlechten, welche über ihren Leib, besonders auf den Rukken, ausschlagen, und ganz grindig werden. — Das beste Mittel dagegen, wenn iunge Schweinchen desfalls verwarloset worden, ist Büchenasche und saure Milch, welche man ihnen alsdenn fleisig geben, und bei iedem Getränk ein Pötchen reine Asche einmischen muß. Die Asche ist überhaupt ein ganz fürtrefliches Gedeihmittel für kleine Schweine, und man solle sichs empfolen sein lassen, auch bei ihrem besten Wachsthum von Zeit zu Zeit einem ieden ein Paar Messerspizzen voll Asche in ihr Getränke zu mis-

mischen. Sie gedeihen davon zusehends, und ist ihnen nichts heilsameres.

Haben iunge Schweinchen den Durchfall, so werden für das Stük 2 Eicheln auf einem Reibeisen gerieben oder gemalen, und im Futter zu fressen gegeben, so ist der Durchbruch gehoben. — Man solle sich daher iederzeit mit etlichen Eicheln versorgt halten, zumal sie auch bei dem Rindvieh bei diesem Zufall ein bewärtes Mittel sind.

Wenn Ferkel noch an dem Mutterschwein saugen, so erben sie öfters von derselben Läuse. Man thut ihnen denn eine Wohlthat, wenn man sie sodenn mit Asche überstreuet oder besiebet, welche die Läuse vertreibet. — Sind sie aber abgewönt, und einige noch damit geplagt, so kann eine sorgfältige Viehmagd dieselbe leicht ablesen, und bleiben bei guter Fütterung alsdenn frei davon.

§. 3.

Von den bekannten Krankheiten und Zufällen bei erwachsenen Schweinen, und den Mitteln dagegen.

Das gewönlichste und gefärlichste Uebel unter den Krankheiten der Schweine ist die Bräune, eine Entzündung im Geblüte, welche sich vornemlich durch einen geschwollenen Hals, und eine schwarzbraune dikke

Zunge äussert. Zeigen sich schon diese Merkmale, und mag das Schwein keine saure Milch mehr kosten, so ist es sehr gefährlich und meist um sie geschehen. Die ersteren Kennzeichen vom Anfang der Krankheit sind, daß das Schwein auf die Seite allein trit von den andern Schweinen weg, ganz stille stehet, mit dem Kopf schüttelt, die Augen starr aufhält, und mit den Vorderfüssen trampelt.

Hiebei ist nun kein anderes Mittel, als daß ohne Verzug unter der Zunge zur Ader gelassen werde. — Die Landleute machen, in Ermanglung des Hirten oder eines Mannes zum Aderlassen, gewönlich um den Hals des Schweins einen Umschlag von Leimen und Eßig, oder welches noch besser ist, von frischem Menschenkoth. Dem Schwein wird saure Milch vorgestellet, und solches einige Tage damit gefüttert. Ueberhaupt ist es gut, bei Eräugnung dieser Krankheit unter der Heerde, daß man fleisig saure Milch füttere, oder in etwaiger Ermanglung derselben Sauerteig. Denn da sich die Bräune nur im Sommer eräugnet, so ist leicht abzunemen, daß sie von Vollblütigkeit, groser Hizze und vielem erlittenen Durst herrühre. — Man muß auch solche kranke Schweine von den andern absondern.

Die andere Hauptkrankheit der Schweine ist der sogenannte Rank, das Rankkorn,

das

das Korn. Die Schweine knirschen mit den Zänen, können nichts fressen und stehen oder liegen still. — Da man nun sonst nichts äusserliches gewar wird, so findet man, wenn man den Rachen besiehet, oben an dem Gaumen, wo sonst lauter weiche, fleischfarbe Kerben sind, eine ganz harte, weise, erhabene Haut, und Gerstenkörner ähnliche Geschwulst, (daher die Krankheit das Korn heißt) welche mit einem Scheermesser behutsam müssen abgeschnitten und die Wunde mit Eßig und Salz gewaschen werden.

Aus dieser Krankheit, wenn sie zu einem höhern Grad kommt, entstehet das Brandblut, da die Schweine an Nase und Augen blas werden, beim Athemholen röcheln und inwendig an der Kinnlade drüsenartige Blattern zu sehen sind. Der Brand ergreift sodann den Rachen, die Lunge, das Gedärm, der Leib wird verstopft und aufgetrieben und der Koth ist harr, und in 24 Stunden kann das Schwein drauf gehen. — Zur Kur muß demselben zwischen beiden Ohren stark zur Ader gelassen, oder im Fall man dazu niemanden bei Handen hat, von iedem Ohr und von dem Schwanz ein Stük abgeschnitten werden, daß es wohl blute; so fort wird dem Schwein 2 Loth Salpeter, oder 3 Loth Schiespulver eingegeben, und damit alle 2 Stund bis zur Genesung fortgefaren. Frißt es wieder, so gibt man ihm Getränke von saurer Milch, oder Sauerteig.

Wenn Schweine an der Bräune oder dem Brandblut drauf gehen, so müssen sie eingegraben werden, damit die Hirtenhunde nicht, wie gewönlich, davon fressen. Sie bekommen davon einen giftigen Biß, wodurch sie auch das Rindvieh tödten, indem es davon schnell aufläuft und stirbt, wie schon mehrmals die Erfarung gelehret hat.

Manchmal bekommt ein Schwein die fallende Sucht. — Dawider habe als das bewärteste Mittel gefunden, wenn demselben ein Löffel voll geschabene Elendsklauen, (dergleichen man in Städten bei Materialisten erhalten kann) in Wasser oder Milch eingibt, darauf sich nichts mehr von dieser Krankheit äussert.

Der Aussaz bei Schweinen heißt diejenige von unreinem verdorbenem Geblüt herrürende Krankheit, da sich auf der Zunge kleine, schwärzlichte Blasen zeigen, und wird man diese Krankheit an ihrer Heiserkeit gewar. — Das bewärte Mittel dagegen ist, daß man eine oder zwei Messerspizen rohes Spiesglas, unter ein wenig Gerstenmeel vermengt, auf die Zunge streuet, und ihnen die Woche etlichemal von dieser ihrer besten Arznei im Futter gibt. — Gebraucht man aber nach obiger Empfelung dieses trefliche Mittel, das ihr Geblüt reiniget und abkült, wöchentlich einmal, so wird diese und andre Krankheit sich

nie äussern: als da sind Schwämme, Geschwüre und Beulen, die Finnen und andre Uebel, welche alle von unreinem und erhiztem Geblüt herrüren.

Geschwüre und Beulen die sich besonders unten an den Kinnbakken und am Halse äussern, schneidet man der Länge nach auf, drukt die Materie aus, und bestreichet die Wunde mit Unschlit oder Theer.

Die Finnen, welche, wie gemeldet, von einem erhizten und unreinen Geblüt herrüren, und zwar nicht gefärlich weder für das Schwein noch für die Gesundheit des Menschen, doch aber ekelhaft sind und nach den neuern Entdekkungen der Naturforscher aus Insekten bestehen, werden bei solchen Präservativen von Spiesglas nicht entstehen. — Werden sie aber befunden, (wie man denn solches in etwas an der Heiserkeit der Stimme, an einer ausgerissenen Borste, wenn sie blutig ist, am zuverläßigsten aber an den schwarzen Blätterchen unten an der Zunge erkennet,) so ist ebenfalls das Spiesglas, wenn es öfters vor dem Schlachten gefüttert wird, das zuverläßigste Mittel dagegen, nebst reinlich halten und besonders einige Futter von Linsen.

Wenn ein Schwein mit dem Fieber behaftet ist, so frißt es nicht, läßt den Kopf hängen, und wird matt. — Die Kur ist diese:

man läßt hinter den Ohren und am Schwanze zur Ader. Darauf gibt man ihme in einem warmen Stall ein Getränk von zerschnittenem Brode, Fleischsuppe und etwas zerhakten Polei, welches es gerne annimmt.

Bei der Gelbsucht und Ueberfliesen der Galle sind die Augen und die Lefzen gelb, und die Kinnlade geschwollen. — Das Mittel dawider ist der Saft von der Schellwurzel ausgedrukt und mit dem vierten Theil Weineßig vermischt. Dieser wird auf zerdrükte Holzläuse gegossen, nemlich auf ein viertel Pfund Holzläuse ein Schoppen oder 1 ℔. Saftes. Von diesem wird in einem warmen Trank so viel angemacht, als das Schwein auf einmal saufen mag. 3 Stund vorher und 6 Stunde nachher muß aber das Schwein fasten.

Haben die Schweine die Masern, so haben sie einen Ekel für dem Fressen, und die Augen und die Haut sind roth. — Man lasse ein solches Schwein den Nachmittag und die Nacht fasten, gebe alsdenn einige Tage lang etwas warmes Getränk, darinnen 20 Körner Hirschhornsalz und 4 Loth Salmiak vermischet worden.

Der Schwindel entstehet aus der verstopften Milz. — Man vermische zerquetschte Wermuthblätter und deren Knöpfe, oder nur den Saft davon mit etwas Saft von Polei,

und

und mische davon einen Schoppen oder Pfund unter das Futter. Hilft es nicht, so muß zur Ader gelassen werden.

Hat ein Schwein die Schlafsucht, so schläft es den ganzen Tag. — Dawider gibt man als ein Vomitiv einen Schoppen oder 1 ℔. Saft von Portulak unter das gewönliche Fressen. Zuvor aber muß das Schwein einen Tag gefastet haben.

Der Durchfall wird durch ein halb Pfund Eichelschalen gehoben, welche man unter das Futter mischt. Oder wenn diese nicht bei Handen, so gibt man unter dem Futter eine Hand voll klein geschnittene Tormentilwurzel.

Wider die Läuse bei Schweinen dienet: Knoblauch unter Gänsfett, oder Lein und Rübenöl gerieben, und sie damit geschmieret. Auch ist gut, wenn man ihnen zu der Zeit Leinkuchen zu fressen gibt.

Dritter Abschnitt.

vom Mästen des Schafviehes.

I. Kapitel.

Vom Mästen der Hämmel und Schafe.

§. 1.

Von der Mastweide des Schafviehes.

Es wird zwar das Schafvieh fast durchgängig in unsern Gegenden auf der Weide gehalten, und die Hämmel allda fett geweidet: iedoch auch viele hundert Stükke theils von den Mezgern in Städten, theils von Landwirten manche Stükke Hämmel und gelle oder unträchtige, ausgemärzte Schafe, (welche daher Märzschafe genennet werden,) besonderszur Winterszeit gemästet.

Unter der Mastweide für Hämmel, wenn sie eine wahre und vollkommene Mastweide heissen soll, wird eine solche Trift verstanden, da sich das Schafvieh, das zum Fettwerden bestimmt

stimmt ist, vom Frühjahr bis in späten Herbst mit narhaften und fetten Gräsern und Pflanzen immer reichlich sättigen kann, daß von Johannis bis tief in Herbst stets fette und gute Hämmel abgestoßen werden können.

Wo freilich knappe Weide ist, wie an vielen Orten, da sollten von solchen keine Hämmel um Jahannis geschlachtet werden, weil sie noch kein Fett haben ansezzen können. Das Fleisch davon ist zähe und kraftlos. Nach der fast überall der Willkühr der Schäfer überlassenen Schafzucht, denen es nur um die Menge, aber nicht um die Güte des Viehes zu thun ist, kommen die Hämmel sehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben sich im Winter mit Stroh und wenigem Heu durchhelfen müssen. Hiedurch verlieren sie nicht nur ihr Fett vom vorigen Herbst, sondern auch viel Fleisch. Sie haben daher bis Johannis nur zu thun, um ihr verlornes Fleisch wieder auf sich zu bringen, aber vom Fett ist noch nichts zu sagen. Daher ist begreiflich, daß von Hämmeln aus solchen knappen Weiden um Johannis noch kein anderes Fleisch, als ein mageres und zähes zu erwarten ist.

Hat aber die Weide sehr reichliche und gute Gräser, so werden die Hämmel in 2 bis 3 Monaten fett, daß man sie vom Merz an dreimal abstossen kann.

Man läßt sie auf der Weide, so viel möglich in Ruhe: treibt sie ganz gemächlich: verhütet, daß sie sich nicht erhizzen: läßt sie, so viel möglich, trinken: Verhütet den Durchlauf, den der Thau gewönlich macht. Man treibt sie wärender Tageshizze ins Küle und in Schatten: läßt sie trinken: treibt sie Abends zurük auf feuchte Weiden, und läßt sie bis in die Nacht dort.

Die am besten mästende Pflanzen sind der Klee, nach seinen 3 Hauptgattungen: Esper, Luzerner und rother Klee, das Raigras, Spergel, Thimotygras, französisches Raigras, Gras der Wiesen, besonders der niedrigen und feuchten, Waldgras ꝛc. Vorzüglich aber werden die Hämmel am fettesten und bekommen einen sehr angenemen Geschmak auf Grasrläzzen, auf welchen das steife Kammgras (cynosurus cristatus) häufig wächst. Dieses blühet vor Johannis und wächst am liebsten an den Ufern der Flüsse und Bäche. Nach der Aernte taugt für sie auch das Stoppelfeld.

Schafe werden am besten gemästet, wenn man sie auf Feldern eines schweren Bodens weiden, oder auf weiten Kleefeldern im Pferch läßt, wo sie des Jahrs 3 mal abgestoßen werden können.

§. 2.

§. 5.

Mastweide mit Stallmast verbunden.

Man hat eine fernere Art, die Hämmel fett zu machen, da die Mastweide mit Stallmast verbunden ist. Man weidet die Hämmel auf dem Stoppelfelde bis zum October, treibt sie sodann auf einen Rübenakker den Tag über, gibt Abends im Stall Haber mit Kleien und Gerstenmeel. Nur müssen die Rüben nicht zu alt oder gefroren seyn. 1 Morgen gute Rüben (von 160 Ruthen) kann 12 Hämmel mästen. Man kann auch die Hämmel auf ein Feld mit Winterkohl und dergleichen vom October, November bis in den Hornung treiben. Und damit das Fleisch davon nicht übel schmekkend wird, gibt man ihnen ein Futter von Haber, Erbsen, Gerstenmeel ꝛc. zugleich.

§. 3.

Von der Stallmast der Hämmel und Schafe, mit trokkenem Futter in der Raufe und Trog, im Winter.

An einigen Orten gibt man einem 3 : 4 iärigen Hammel Morgens $\frac{3}{4}$ ℔ Heu: Abends eben so viel: Mittags 1 ℔ Haber und 1 ℔ Oelkuchen von Rebs oder Hanf, in Welschnuß große Stükke gebrokt, und läßt sie alle Tage trinken.

An andern Orten gibt man einem Morgens 20 Loth Heu, Abends eben so viel, Mittags ¼ ℔ Haber und ¼ ℔ Oelkuchen. — Weil aber die Oelkuchen dem Fleisch und Fett einen üblen Geschmak geben, so werden sie in den lezten 14 Tagen statt der Oelkuchen mit Gerstenmeel ꝛc. und öfterem Salz gefüttert.

Die besten Mastungsmittel sind Haber, ganz oder geschroten, Gerste oder Gerstenmeel, Erbsen, Bohnen, Wikken. — Am schnellesten mästet ganzer Haber unter Kleien und Gerstenmeel. Kleien und Gerstenmeel allein bleibt in ihren Zähnen als Brei, und wird von ihnen ungerne gefressen.

§. 4.

Von der Stallmast der Hämmel mit Malzträbern und Gersten nach Frankfurter Art.

Die Malzträber werden zur Mast der Hämmel sehr wohl angewendet auf folgende Art: In eine Tonne oder Faß wird eine Lage Malzträber geschüttet, und darauf Salz gestreuet; alsdann kommt eine Lage Gerste ungeschroten. Auf diese wird abermals eine Lage Malzträber gethan mit aufgestreutem Salz, so dann eine Lage Gerste und so fort. Darüber wird frisches Wasser geschüttet. Das trokkene Futter dabei ist Grummet.

Es

Es muß aber beständig frisches Wasser zum Saufen im Stalle stehen. — Auf solche Weise mästen die Frankfurter Mezger.

§. 5.

Von der Hämmelmast mit Wurzelgewächsen und Wikken nach Hanauer Art.

Eine ebenfalls gute Mastfütterung für die Hämmel sind die guten Erdgewächse von Kartoffeln, Runkeln und Bodenkohlraben mit Wikken vermenget. — Zum langen Futter bekommen die Masthämmel Grummet, und zu kurzen Futtern werden denselben Kartoffeln oder Runkeln oder Erdkohlraben klein gestoßen, und Wikken, ungeschroten, darunter gemenget. — Auf solche Weise mästen die Hanauer Mezger im Winter.

§. 6.

Von der Stallmast der Hämmel mit Eicheln.

Die Eicheln sind unter andern auch ein gutes Mastfutter für die Hämmel. Es werden ihnen dieselbigen ungeschroten gegeben, nebst Grummet und reichliches Wasser.

Wenn aber Schafe und Hämmel nicht gemästet werden sollen, so darf ihnen nicht viel Eicheln gegeben werden, weil sie dieselben sonst zu sehr hizzen und ihnen schädlich sind.

§. 7.

Junge Lämmer zu mästen.

Lämmer, die zu spät, erst Ende Aprils und im Mai geboren werden, mästet man gerne zum Essen. Gemeiniglich kommen sie von jungen und sehr alten Müttern, und sind die ersten oder lezten Lämmer ihrer Mütter.

Man behält sie zu Hause, läßt sie nur Morgens, Abends und bei Nacht saugen; bei Tag, da ihre Mütter auf der Weide sind, saugen sie an Schafen, die ihre Lämmer verloren haben. Man legt nahe zu ihnen ein Stük Kreide, um daran zu lekken, und den Durchbruch abzuwenden.

Nach 14 Tagen verschneidet man die männlichen Lämmer, welche zwar unverschnitten größer werden, aber kein so schmakhaftes Fleisch haben.

Wenn sie anfangen aus der Raufe und dem Trog zu fressen, Gras abzufressen, welches einige nach 18 Tagen thun, gibt man ihnen in der Krippe oder Trog Meel allein, Meel mit Kleie vermischt, Erbsen, besonders blaue, die man in siedendem Wasser aufspringen läßt, und mit Milch, auch mit Haber oder Gerstenmeel vermischt, wiewohl sie das leztere, weil es ihnen in den Zänen stekken bleibt,

bleibt, nicht lieben: Ferner Haber und Gerſten in Körnern; doch iſt Haber ihre angenemſte, geſundeſte und am ſchnellſten mäſtende Narung: recht zartes Heu oder Grummet: Klee: halb ausgedroſchene Garben von Garben ꝛc. Gras von niedrigen Wieſen ꝛc. — Man ißt Lämmer von drei Wochen bis zu zwei Monaten ihres Alters.

§. 8.

Von der Fettigkeit der Hämmel.

Ein Hammel iſt gemäſtet, wenn man die Fettigkeit am Schwanze, Bruſt, Schulterblat fühlt. — Die Fettigkeit iſt von guter Art, wenn man nach abgezogenem Fell, ſie auf den Rükken als Bläslein, gleich einem Schaum ſiehet.

Fette Hämmel leben nach der Maſtung nicht über 3 Monat, ſie werden faul.

Hämmel von 2 Jahren ſind klein, und werden in der Maſtung nicht fett: doch iſt ihr Fleiſch zart und ſchmakhaft. — Dreiiärige Hämmel werden fetter, größer, und ſind eben ſo gut zu eſſen. — Vieriärige ſind größer, werden fetter, aber ihr Fleiſch iſt nicht ſo zart: bei fünfiärigen iſt es hart und trokken. Indeſſen, wenn man Wolle und Düngung benuzzen will, mäſtet man noch ältere.

II. Kapitel.

Von Mästung der Ziegenböcke und der Ziegen.

§. 1.

Vom Mästen der Ziegenböcke.

Das Fleisch von wohl gemästeten iungen Ziegen und Ziegenböcken, zumal wenn leztere verschnitten sind, ist nicht zu verachten, und steht zwar dem Hammelfleisch nach, aber es ist gleich wohl ein recht schmakhaftes Fleisch und schlechtem Hammelfleisch vorzuziehen.

Sie sind zum Fettwerden sehr geneigt, und kann ein Bok und Ziege bis auf 20 ℔ Unschlit gemästet werden.

Aber die Zeit ihrer Mästung muß beobachtet werden. Die Ziegenböcke mögen verschnitten oder unverschnitten sein, so ist ihr Geruch und Geschmak um Michaelis, da ihre Bokzeit ist, unausstehlich. Von Früiahr bis Jacobi ist allein die Zeit, da sie zu mästen sind.

Die Art und Weise, sie zu mästen, geschiehet mit langem und kurzem Futter, und kräftigen Getränken. — Das lange Futter ist entweder gutes, blätterigtes Heu oder Grummet. Die kurzen Futter werden

ihnen

ihnen von rohen Kartoffeln, Runkelrüben ꝛc. mit ganzem Haber vermischt, gemacht. Dabei bekommen sie zweimal des Tags entweder Meelgetränk oder von Gersteuschrot, oder von gekochten Kartoffeln, aber etwas steif und wenig, etwa 1 bis 1 ½ Maas.

Mit Eicheln kann auch ihre Mast sehr gut betrieben werden. Sie dürfen aber nicht viel, sondern nur ieder der 3 Portionen, Morgens, Mittags und Abends, ein viertels Gescheid bekommen. Ueberdas müssen die Eicheln geschälet werden, weil es sonst mißlich ist, indem die Eicheln zu hartschalig für ihre Mägen sind, und sie solche nicht verdauen können.

§. 2.

Vom Mästen der Ziegen.

Die Mästung der Ziegen an sich, ist die nemliche als die der Bökke. Nur ist noch ein und anderes dabei zu bemerken.

Die Zeit ihrer Mästung ist im Herbst und längstens bis Weynachten. Von da an hilft kein Mastfutter mehr, und das Fett, das zuvor auf sie gemästet worden, zergehet wieder in ihnen.

Die Ziegen haben zwar, wie die Schafe, um Michaelis ihre Begattungszeit: Allein

sie auch schon beim Anfang ihres Mästens oder nach dem Anfang desselben trächtig geworden, so schadet solches doch nicht nur keineswegs weder ihrem Geschmak oder Fleisch, (da ohnedem die Leibesfrucht zu der Schlachtzeit nur eine Faust groß ist); sondern es ist auch nach der Mastung zuträglich, indeme sie alsdann besser zunemen, als wenn sie bei dem Mastfutter stets von der Begattungsbegierde beunruhiget werden.

III. Kapitel.

Behandlung des Fleisches und Fettes von gemästetem Schafvieh.

§. 1.

Vom Einpökeln des Schaffleisches.

Es gibt manche Haushaltungen, in welchen von Johannis an einzelne fette Hämmel und ausgemärzte Schafe, welche zur Zucht, Alters halber nicht mehr tauglich, und deswegen zum Fettfressen, oder auch wohl zum Mästen abgesondert sind, oder die gall (unträchtig) gehen, oder sonst einen Fehler haben, der die Mast nicht hindert, geschlachtet werden. Es kann daher in mehr, als in einer Absicht nöthig und wirtschaftlich sein, daß das Fleisch von solchen fett gewordenen oder gemästeten Hämmeln und Märzschafen zur Dauerspeise gemacht, und durch Einpökeln,

chern, Einbeizen ꝛc. zum rätlichen Verspeisen nach und nach, oder auch in der wärmeren Jahreszeit, zubereitet werden. Denn obschon, ausser den geräucherten Hammelskeulen, das Pökel- oder Räucherhammel- und Schaffleisch nicht in ieden Haushaltungen, wo Schafvieh geschlachtet wird, oft oder wohl gar nicht auf den herrschaftlichen Tisch kommt, da es nicht so gut schmekt, als das Pökelrindfleisch ꝛc. und ie älter es im Pökel geworden, immer schlechter schmekt, daher nicht in solcher Achtung stehet, als das Pökelrindfleisch, welches sich immer bei einerlei Geschmak erhält, wenn es wohl gewartet wird; So sind doch Gesinde und Arbeiter da, und zu manchen Zeiten bei ausserordentlichen Fällen, Bauen ꝛc. deren viele zu erwarten,) und der Malzeiten noch mehr, daß solches Fleisch recht gut und wirtschaftlich kann angewendet, oder auch damit das Pökelrindfleisch oder Räucherschweinefleisch gesparet werden.

Was nun aber das Einpöklen oder Einsalzen des Hammel- und Schaffleisches an sich, betrift, so wird damit eben so verfaren, als oben bei dem Einpöklen des Rindfleisches gezeiget worden. Nur wird eben kein Salpeter mit unter das Salz, ausser etwa bei den Hammelskeulen, genommen, da das Pökelschöpsenfleisch nicht gar lange aufbewaret wird, noch so haltbar ist, als Pökelrindfleisch, weil ienes Knochen nicht mit so vielem Fleische um-

geben sind, als das Rindfleisch, und an und um die Knochen zuerst die Fäulnis entstehet, die das wenige umgebende Fleisch daher bald völlig durchdringen und einnemen kann.

Eben deswegen aber ist um so nöthiger, daß man bei dem Einlegen des Schaffleisches in den Pökel das sehr knochigte Fleisch, als die Ribben, die Beinstükke ꝛc. nicht unten, sondern zu oberst in dem Pökelfaß lege, um diese weniger haltbare Fleischstükke am frühesten zu verspeisen, und ist überhaupt gut, daß das Pökelschaffleisch noch im Winter und vor der warmen Zeit verthan werde.

Was aber die Hammel- und Schafkeulen anberrift, so pflegt man solche nicht viel zum Pökelfleische zu nemen, weil sie geräuchert besser schmekken, und auch von den Hausherrschaften gerne verspeiset werden.

§. 2.

Vom Räuchern der Schöpsenkeulen.

Von den Hämmeln oder Schafen werden nur die Rippen nebst den Vorderviertеln eingepökelt, die Keulen aber, oder Hinterviertеln, geräuchert.

Da aber nach Beschaffenheit dieses geschlachteten Schafviehes die geraucherten Schöpsenkeulen oft auf des Hausvaters Tisch kommen,

so

so nimmt es sich gut aus, wenn das Fleisch vermittelst des unter das Salz mäsig gemischten Salpeters eine rothe Farbe bekommt.

Es werden aber die eingesalzenen Keulen nur wenige Tage im Pökel gelassen, weil sich das Salz bald hinein ziehet. Jedoch müssen sie fleisig mit Salzlakke begossen oder darin umgewendet werden, damit sie nirgend troken und an solchen Stellen abschmekkend werden.

Sind die Keulen nicht von gar iungen Schöpsen, so müssen sie vor dem Einlegen ins Salz mit einem hölzernen Schlegel wohl geblauet und mürbe geklopft werden, welches zugleich dazu dienet, daß das Salz bald durchdringet. Denn wenn die Hammelskeulen ein fettes, iunges und mürbes Fleisch haben und schön geräuchert sind, so schmekken sie fast wie geräucherte Ochsenzungen; da im Gegentheil ein zähes und holzigtes geräuchertes Hammelfleisch ein elendes Essen ist.

Die Hammelskeulen dörfen daher, wie anderes Räucherfleisch, vorzüglich nicht allzu lange im Rauch hängen, damit sie nicht holzig werden, und Saft und Kraft verlieren.

Je früher nun aber die geräucherten Schöpsenkeulen verspeiset werden, desto schöner ist ih. Geschmak, und werden, kalt gegessen, fast einem Schinken gleich gehalten.

Ihre Aufbewarung ist eben die, als die oben beschriebene des übrigen Räucherfleisches. — Und was die Hammelszungen betrift, so können sie zwar auch, wie die Ochsenzungen, geräuchert und behandelt werden, aber allzulange aufbewaret, schmekken sie galstricht.

§. 3.

Vom Einbeizen des Hammelfleisches in Eßig.

Ausser iztbemeldten zweien Arten, das Fleisch des gemästeten Schafviehes zu einer Dauerspeise zu machen, kann man solches auch durch **Einbeizen in Eßig**, lange und wohl ein halbes Jahr hindurch zum Verspeisen erhalten, und mit vieler Aenlichkeit auch als Wildpret behandlen.

Es sind daher der **Einbeizungsarten** verschiedene. — Die gewönlichste ist, daß man die Stükke Fleisch, wenn sie abgewaschen, und von allem Blut gereiniget (aber nicht im Wasser Stundenlang gelassen) worden, in ein Gefäß von Steingut, oder wenn des Fleisches viel ist, in ein Fäßchen von Eichenholz einlegt, und blos Eßig darauf schüttet, daß das Fleisch völlig davon bedekket sei.

Solte der Eßig, den man bisweilen kosten muß, mit der Zeit seine Säure verlieren, so soll er abgegossen und frischer zugegeben, und solches so lange beobachtet werden, als das

Fleisch liegen soll. Allein Schöpsenbraten läßt man nicht gerne länger als 24 Stunden in der Beize liegen, damit man sie nicht allzu sauer machen möge.

Zur längsten Dauer des sauren Hammelfleisches aber, (so wie des Rindfleisches und Wildprets auch,) wird diese Einbeizungsart erwälet, daß man das Fleisch in Kessel thut und bis zum Schäumen siedet. So bald man den Schaum gewahr wird, nimmt man es aus dem Kessel heraus, reibt es mit Salz und zerstossenen Wachholderbeeren, aber nicht zu stark, und läßt es abkülen. Ist das Fleisch kalt, so legt man es in ein Fäschen, streuet Rosmarin, Lorbeerblätter und Maioran dazwischen, und gießt Eßig und Wein darauf, daß die Brühe darüber stehe; sezzet es an einen külen Ort hin, da es aber nicht frieren kann.

Diese Behandlungsart kann das Hammelfleisch, (wie auch das Wildpret und Rindfleisch) an die 6 Monate erhalten. — Man muß aber dergleichen eingebeiztes Fleisch vor dem Kochen einwässern, daß es nicht zu sauer sei — Will man aber von diesem so eingebeizten Fleisch einen Braten machen, so muß er nach der Einwässerung ein wenig eingesalzen werden. Der Braten wird recht mürbe und gut sein.

Noch eine Methode, das Hammelfleisch so wie anderes, durch Einbeizen wohl an die 10 Wochen haltbar zu machen, ist, wenn man es mit Eßig sieder, und ehe man es in Keller sezt, Fleisch und Eßig kalt werden läßt. Es müssen aber die Knochen zuvor aus dem Fleisch genommen sein, sonst ist es nicht von so langer Dauer.

Besonders aber läßt sich der Rükken eines Hammels zu einem Wildpretszimmer vorzustellen, sehr änlich, nach Ansehen und Geschmak, zubereiten, wenn der ganze Rükken eines Hammels ganz gelassen und nach abgetrennten Vorder und Hintervierteln, wie ein Rehzimmer, gestaltet wird. Einem solchen Schöpsenzimmer aber muß der erste Hammelfleischgeschmak dadurch genommen und dem Wildpretgeschmak genähert werden, daß man den Zimmer vom Hammel mit zerstossenen Wachholderbeeren in Eßig legt und darin an die 12 bis 24 Stunden läßt. — Man wird so dann davon völlig den Geschmak des so genannten Weiswildprets, oder des Dannhirsches haben.

Alle diese Arten der Zubereitung des Fleisches von Hämmeln und Schafen zur Dauerspeise gilt auch vom gemästeten guten Ziegenboks- und Ziegenfleische, wie solche zum Schafvieh gehören.

Wie aber das Hammelfleisch zu Würsten anzuwenden und solche zu bereiten seien, gehöret nicht hieher. — Und was das Ausschmelzen des Unschlits vom Schafvieh betrift, so beziehet sich solches auf obige Anweisung von Behandlung des Fettes von Rind- und Schweinevieh. — Uebrigens aber kann man sich auch wohl des Fettes und Unschlits vom Schafvieh zur Fettung der Gesindespeisen bedienen, wo Butter und Schmalz knapp ist.

IV. Kapitel.

Etwas von Erziehung des Schafviehes.

§. 1.

Allgemeine Kenntniß des Schafviehes.

Es wäre nicht der Absicht dieses Traktats vom Viehmästen gemäs, sich in eine Abhandlung von der eigentlichen Schäferei und Schafzucht, die am meisten den Wollnuzzen beziehet, einzulassen. Hierzu gehört auch ein eigenes Werk, und wir haben davon so wohl in unserer deutschen als auch in freuden Sprachen die vortreflichsten Schriften, und wer sich desfalls eigends belehren will, wird den Unterricht in dieser Sache von so weitem Umfang nicht in diesen wenigen Blättern suchen. — Auch ist nicht der Endzwek, die Mängel unserer gewönlichen Schäfereien zu kuriren; Sons-

dern wir nemen von den Schäfern die Hämmel und Schafe von der Mastweide, zum Schlachten oder von der Triftweide zum Mästen an, wie sie uns dieselbige liefern. — Jedoch kann nicht Umgang genommen werden, ein und anderes von diesem nüzlichen guten Thiere für den Landmann beizufügen, der häufig ein und andere Schafe hält, und manche deren viele, die in seinem Stalle lammen.

Wenn ein Schaf 3 Jahre alt ist, so bringts das erste Lamm auf die Welt: (hat es aber schon im zweiten Jahr ein Lamm, so heißt solches ein Hurenlamm, und hindert solches das Schaf im Wachsthum.) Bleibt das Schaf gesund und hat 4 Lämmer gehabt, so ist es 7 Jahr alt; und dann taugt es, (nach unserer gewönlichen Schlendriansmäsigen Schafzucht,) nicht mehr gut zur Zucht, trägt nicht mehr viel Wolle, kann nicht mehr gut fressen und muß also gemästet werden. — Allein man hat genug Beweise, daß, wenn sie ihrer Natur gemässer erzogen und gehalten würden, sie viel länger, gesünder und nüzlicher leben, und 16 bis 20 Lämmer bringen könnten. —

Ein gutes Mutterschaf soll einen grosen Leib, breite Schultern, grose helle lebhafte Augen, dikken geraden Hals, breiten Rükken, grosen Bauch, langes Eiter, kleine kurze Füsse und einen dikken Schwanz haben, der aber in unsern Landschaften den Mutterlämmern abgeschnitten wird.

Ge-

Gesundes Schafvieh erkennet man daran, daß es den Kopf hoch hält, das Auge lebhaft und offen, Stirne und Schnauze troknen, die Nasenlöcher feucht, aber nicht schleimig, der Athem ohne üblen Geruch, das Maul rein und röthlich, alle Glieder behend, die Wolle am Fleisch fest steht, das Fell roth, weich, beugsam ist, der Appetit gut, das Fleisch rötlich und besonders, wenn man die Augenlieder von einander thut, die Adern im Weisen des Augs lebhaft roth, und das Fleisch im Augenwinkel gegen der Nase auch schön roth ist. — Stark ist ein Schaf und bei guten Kräften, wenn man es an einem der hintern Füsse ergreift, und man viele Gewalt anwenden muß, es zu halten.

Ein Stör, Bok oder Widder soll 3 Jahr alt und sechszänig sein, wenn man ihn zum erstenmal springen läßt. Hat er 3 Jahre gesprungen und geht also ins siebende, wird er zu steif und muß abgeschaft werden.

Ein guter Stör hat einen grosen Kopf, eine gebogene Nase, kurze und enge Nasenlöcher, eine breite erhabene gewölbte Stirne, schwarze grose lebhafte Augen, grose mit Wolle bedekte Ohren, den Hals weit, den Leib erhaben, grose lange breite Lenden, grosen Bauch, dikke Hoden, und langen Schwanz.

Ein Hammel, oder verschnittenes Männchen, ist als 4 zänig und 6 zänig am besten, und gibt als 6 zänig die meiste Wolle. Ist er 4 iärig, und hat abgezahnt, so ist nicht besser, als fett gemacht und verkauft.

Ein guter Hammel hat keine Hörner, ist wohlgestalter, herzhaft, munter, stark, hat dikke Beine, gelinde, fette, gut gekräuselte Wolle.

Bei dem Schafvieh hat man auf Alter, Gröse nach seiner Art, auf Wolle, Gesundheit und Herkunft zu sehen. — Das Alter erkennt man an den Zänen. Sind die 8 untere Schneidzäne alle noch spizig, so ist das Schaf einiärig. Im zweiten Jahr bekommt es die 2 mitleren Zäne breit, im dritten die 4 mitlere, im fünften sind alle 8 Zäne breit. — Je abgenuzter und abgeschliffener die Bakken oder Stokzäne nach dem fünften Jahr sind, desto älter ist das Thier. Im siebenden oder achten Jahr fallen oder brechen die vordere Zäne ab, welches bei einigen schon vor 5. 6 Jaren geschiehet.

Die beste Wolle ist weis, zart, gelinde, stark, elastisch. Je mehr Geißhaare, (sind harte, glänzende Haare,) sie hat, desto schlimmer ist sie. — Die beste Wolle hat das Schaf oben an dem Bug.

Schafe, die auf trokkenem Lande erzogen und geweidet worden, sind gesünder, als von nassem und morastigem. Solche können schon eine Neigung zum Faulwerden haben.

§. 2.

Vom Lammen der Schafmütter und ersten Pflege der Lämmer.

Ein Mutterschaf trägt 150 Tage, also ungefehr 5 Monate. — Man siehet, daß sie nahe am Bringen oder Gebären sind, wenn die Zeugungsglieder aufschwellen, das Euter sich mit Milch füllet, und eine schleimigte Feuchtigkeit aus dem Zeugungsgliede ausrinnet, welches zwar oft 25 bis 42 Tage vor der Geburt anfängt.

Wenn das Schaf allzulange Geburtswehen hat, und doch nicht gebären kann, so können 3 Ursachen vorhanden sein: a) Schwachheit; da man dem Schaf 2 Gläser voll Obstwein oder Bier eingibt. Allein das ist schädlich, wenn man nicht gewiß ist, daß die zweite Ursach nicht vorhanden ist, nemlich b) allzugroße Hizze, welches man siehet, wenn die Ohren heiser und der Puls schneller als bei andern Schafen, Zunge und Lefzen trokken sind, die Seiten stark schlagen ꝛc. In diesem Fall läßt man zur Ader. Die dritte Ursach ist c) eine üble Lage des Lammes. — Die gute Lage ist, wenn es sich mit der

Schnau-

Schnauze zeiget, unter derselben die 2 vordere Fusse liegen, und ein wenig voraus gehen, die 2 hintere Füsse aber liegen unter dem Bauch vorwärts, die Nabelschnur ist frei. In dieser Lage hilft man dem gebärenden Schafe nicht, wenn das Lamm leicht herausgeht. Stekt es aber zu lang, so zieht man nach, ganz sanft, und nur zur Zeit, wenn das Schaf selbst arbeitet. — Ueble Lagen des Lammes sind: Wenn statt der Schnauze die Stirne oder Bakken sich zuerst zeigen, und die Schnauze hinter sich oder auf der Seite stehet: — oder wenn die vordern Füsse über sich gegen den Hals oder hinter sich gekehrt sind: oder wenn die Nabelschnur über einen Fuß gewikelt ist. — Der Schäfer, oder wer der Geburtshelfer ist, schmiert seine Finger, um an Mutter und Lamm nichts zu verlezen, mit Fett. Im ersten Fall drukt er den Kopf zurük, und kehrt die Schnauze hervor an die Oefnung der Gebärmutter. Im zweiten Fall sucht er die vordern Füsse, und zieht sie an die Oefnung der Mutter. Stehen die vordern Füsse hinterwerts, so macht er, daß der Kopf aus der Mutter hervorgeht, sucht hernach beide, oder wenigstens einen vordern Fuß an sich zu ziehen, damit die Schultern nicht zu sehr den Ausgang des Lammes verhindern. Blieben bede Vorderfüsse hinter sich ausgestrekt, so müßte man allzuheftig ziehen, um die Schultern herauszubringen, welches tödtlich ist. Im dritten Fall reißt man die Nabelschnur

ab,

ab, aber ohne die Nachgeburt an sich zu zie-
hen, zieht so dann den vordern Fuß neben den
andern vordern hervor. Ueberhaupt sucht man
in allen 3 Fällen das Lamm in die zuerst be-
schriebene gute Geburtslage zu versezzen. —
Geht die Nachgeburt nicht von selbst nach der
Geburt ab, so zieht der Schäfer sie ganz ge-
linde. Man gebe acht, daß das Schaf sie
nicht frißt.

Nach der Geburt gibt man dem Schaf
ein wenig rein lau Wasser, Kleien, Gersten
oder Haber, und die beste Narung, die man
hat, und füttert es gut, so lang das Lamm
säuget, und bis Alt und Jung auf die Weide
kommen. Man siehet nach, ob keine Wolle
am Euter seie, und schneidet sie ab, denn an
verschlungener Wolle sterben manche Lämmer.
Man drukt die Strichen am Euter, daß ein
wenig Milch herausgeht. — Lekt die Mutter
ihr Lamm nicht, so bestreut man dieses mit
klein gestossenem Salz und bringt es zur Mut-
ter. Bei kaltem nassem Wetter hilft man auch
der Mutter, und wischt das Lamm mit einem
Tuch, oder mit Heu ab. — Für das Lamm
sorgt man bei groser Kälte, daß es nicht er-
keisse, und bringt es in die Wärme: iedoch
halte man es ia nicht zu warm.

Schafe, die das erstemal lammen, schließt
man mit ihrem Lamm ein, und so alle,
die sich ihrer Lämmer nicht recht annemen wol-
len.

len. — Will das Lamm nicht selbst das Euter suchen, so bringt man es zum Euter, und läßt ihm Milch ins Maul laufen. — Will die Mutter das Lamm nicht saugen lassen, so hält man sie, und hebt ihr einen hintern Fuß auf, daß das Lamm leicht saugen kann.

Bringt ein Schaf mehr als 1 Lamm, und die Mutter ist fett, das Euter groß und voll Milch, und die Weide ist vorhanden, so lasse man ihr 2 Lämmer. Ist sie aber schwächlich; hat wenig Milch, und die Jahreszeit noch rau, so lasse man ihr nur 1 Lamm.

Hat ein Schaf nicht Milch genug zum Säugen seines Lamms, so gebe man ihme Linsen, oder wenigstens Haber, Gerste mit Kleien vermischt, gelbe Rüben, Runkelrüben, Kohlraben, gekochte Erbsen oder Bohnen, Kraut, Epheu ꝛc.

Ist die Schafmutter krank, oder hat keine Milch, so gebe man dem Lamm eine andere Mutter, die ihr Lamm verloren, oder eine Ziege zu saugen. Will das Schaf dies fremde Lamm nicht annemen, so reibt man nur das todte Lamm an dem Lebendigen. Kann kein anderes Schaf, keine Ziege das Lamm saugen, so gibt man sogleich dem Lamm Löffelvoll weis laue Schaf- Kuh- oder Ziegenmilch: Hernach gibt man ihm aus einem

Ge-

Gefäß mit einer Schniepe, worüber man ein Tuch lokker bindet, die laue Milch zu trinken, da es an der Leinwand, als an einem Strich des Euters sauget. Dies thut man so oft, als das Lamm am Schaf zu saugen pflegt. Man verwahrt das Trinkgefäß in einem warmen Ort, daß es Milchwarm bleibet. Die Schnauze des Lammes darf bei diesem Tränken nicht zu hoch stehen, sonst erstikt das Lamm leicht. Einige Lämmer saufen ohne dasselbe die Milch nach 3 Tagen. Erstlich gibt man täglich 4 mal, hernach 3, endlich 2 mal Milch zu saufen, bis sie stark genug sind, Heu zu fressen. — Hat man keine Milch oder spart sie, so gibt man ihnen lau Wasser mit Gerstenmeel vermischt, zu saufen, es ist aber weniger narhaft als Milch.

Das Verschneiden der Hammellämmer geschiehet am besten 8 bis 14 Tage nach ihrer Geburt. Später, nach drei Wochen, nach 5 bis 6 Monat, ist gefärlicher, gibt auch kein so gutes Fleisch. Ein Tag, der nicht zu kalt und nicht zu warm ist, ist dazu dienlich. Die Wunde wird mit ungesalzenem Schmeer gerieben. — Das Verschneiden der männlichen Lämmer geschiehet, um ihr Fleisch wohlschmekkender, ihre Wolle feiner und häufiger, und sie zum Fettwerden geneigter zu machen. Eben dieser Endzwek wird auch erreicht bei verschnittenen Mutterlämmern, und werden verschnittene Schafe eben so nüz-

lich als Hämmel. Das Verschneiden der Mutterlämmer, wo es geübt wird, geschiehet erst, wenn sie 6 Wochen alt sind.

§. 3.

Von der Weide der Schafe im Sommer, und der Fütterung in den Ställen im Winter.

Die Güte der **Weide** für das Schafvieh hängt von der Lage und Boden, und von der Beschaffenheit des Grases ab. Je höher, ie abhängiger der Weideplaz liegt, ie leichter und trokner der Boden ist, desto besser ist die Weide. Nasse Plätze, Sümpfe, nasses Gras, worauf noch Thau oder Reif liegt, überschwemmte Plätze und Wiesen muß der Schäfer sorgfältig vermeiden, wenn er nicht seine ganze Heerde faul weiden will.

Zur Zeit der größten Hizze treibt man die Schafe in Schatten, an einen külen, lüftigen Ort, an eine Mauer oder Bäume, aber ia nicht eine große Heerde in einen geschlossenen Stall. — Morgens soll das Schafvieh nicht eher aus dem Pferch, als bis Thau und Reif weg ist. — Man führe die Schafe gemach, besonders bergan. — Man entferne sie von Aekkern und Plätzen, wo iunge, saftige Pflanzen sind, die sie aufblähen können, als: iunger Klee, Waizen, Gersten. ꝛc.

Im

Im Winter, wenn die Weide aufhört, kommen die Schafe nach Haus in die Ställe. — Eigentlich taugen bedekte, und von allen Seiten mit Wänden geschlossene Ställe für Schafe durchaus nicht. Ihre Gesundheit und Wolle leidet sehr dadurch. Die Natur hat ihnen eben deswegen einen so sehr wärmenden Pelz gegeben, daß sie in der freien unverschlossenen Luft leben sollen. Eingeschlossene faule Luft, die dieses Wollenvieh durch seine ausserordentlich starke Ausdünstung verursachet, ist geöffnete Thür und Thor zu ihren Fehlern an Lunge und Leber, zu vielen Krankheiten der Schafe und ihrem Sterben vor der Zeit. Sie würden viel länger leben und gesund sein, wenn sie Sommers und Winters in freier Luft gehalten würden: nemlich im Winter in einem Pferch am Hofe, oder unter einem Schoppen, der nichts als eine Dekke oder Dach, auf Pfeilern oder Posten ruhend hätte, und auf allen Seiten offen wäre. —

Die Fütterung im Stall fängt nun im November an. Können sie etliche Stunden des Tags weiden, so bekommen sie Morgens Heu und Abends Stroh: Wikken oder Erbsenstroh, nur wenn trokener Frost ist, bei nassem Wetter tauget ihnen solches nicht, aber Gerstenstroh, Haberstroh ꝛc. — Linsenstroh kann ihnen statt Heu gegeben werden, und ist für sie vortrefliches Futter.. — Ist das

Winterwetter zu strenge und der Erdboden bedekt, so gehen sie zwar fast täglich ein Paar Stunden hinaus aufs Feld, aber nur der Gesundheit wegen, ohne etwas Grünes zu bekommen, und muß ihnen deswegen Mittags noch ein Futter gegeben werden. Hier dienet nun etwas frisches, als: Krautblätter, weiße Rüben, gelbe Rüben, Runkelrüben, Kohlraben, Kartoffeln ꝛc. Die Portion auf ein Schaf wird ohngefähr also berechnet im Verhältniß gegen einander: Krautblätter 1½ ℔, von härteren Blättern 2 ℔, von gelben Rüben 3 ℔, weiße Rüben 1½ ℔, Erdbirnen, Kohlraben ꝛc. 1½ ℔. — Hat man diese frische Fütterung nicht, so gibt man ihnen eine Handvoll Haber auf 1 Stük oder Wikken, Korn, Gerste ꝛc. oder Stroh, das nur halb ausgedroschen ist. Eicheln, dienen ihnen statt der Körner, aber sie dürfen nicht viele bekommen, sonst sind sie ihnen schädlich. — Das geringere Futter wird Anfangs des Winters verfüttert, und das bessere weiterhin, da die Leibesfrucht stärker wird. Z. E. in Ansehung des Strohes bekommen sie anfänglich Waizen, Kornstroh, Wikkenstroh, Gerstenstroh ꝛc. ehe man das Haberstroh füttert. — An Heu wird auf ein Stük mittlerer Größe des Tages gerechnet 2½ ℔ oder für 25 Stük 50 ℔ Kleeheu für 25 Stük 40 ℔. — Heu, von niedrigern, sumpfigten Wiesen, vom Rand der Bäche, Weiher, Schilf, Binsen ꝛc. taugt nicht für Schafe.

Das

Das gesündeste Heu für sie ist das von hohen trokkenen Wiesen. Am angenemsten ist ihnen dasselbe, wenn es gemähet worden, ehe das Gras zu reif worden. Es darf auch nicht stark gedörret werden. Das allzusehr gedörrte, wie auch Heu, das beregnet worden und die Farbe verloren hat, ist wenig narhaft. Verwerflich ist es, wenn es einen üblen Geruch bekommen. — Laub, von allerhand Bäumen und Gewächsen dienet ihnen auch, wer solches zu sammlen Gelegenheit hat. Vorzüglich ist ihnen das Erlen- und Eichenlaub gesund: auch gut das Laub von Eschen, Linden, Birken, Wein- und Maulbeerblättern.

Das Trinken ist ihnen entbehrlich, wenn sie Schnee haben. Bei grünem Futter trinken sie wenig oder gar nicht. Mehr trinkt das Vieh zur Zeit einer großen Dürre, Kälte, und wenn es lauter dürr Futter bekommt. Das beste Wasser ist von Flüssen und Bächen, hernach kommt das aus Weihern, aus Bronnen. Regen oder Zisternenwasser lasse man vorher eine Zeitlang in der Luft stehen.

Salz ist gesunden Schafen auf trokkenem Lande nicht so nöthig als in niedrigen feuchten Gegenden. — Salz gibt Apperit, Munterkeit: erwärmt, befördert die Verdauung, verhindert Verstopfungen und führt das überflüssige Wasser ab, die Ursache der meisten

Krankheiten der Schafe. Man gibt es ihnen gerne zur Zeit der Nebel, Regen, Schnee, großer Kälte, und wenn sie nichts als dörres Futter bekommen. Aber zu viel Salz kann erhizzen und schaden. — Den Lämmern muß man es mit vieler Vorsicht geben, allenfalls nur das Maul damit reiben. — Alle 14 Tage gibt man eine kleine Handvoll auf ein erwachsenes Stük; alle 8 Tage ein ℔ auf 20 Stük, also 1½ Loth für ein Stük, wobei aber zu merken, daß die Schafe an dem Tage, da sie Salz bekommen haben, nicht getränkt werden dörfen.

§. 4.

Einige Bemerkungen vom Schafscheeren und der Wolle.

Wenn ungefähr zu Anfang des Mai die Spizzen der neuen Wolle anfangen hervorzubrechen, so ist es Zeit, die Wollschur vorzunemen. Geschichet sie früher, so ists den Schafen und der Wolle schädlich, die noch nicht zeitig ist; dauret es zu lange damit, so fällt viele Wolle aus.

Bei der Schur selbst binde man nicht alle 4 Füsse zusammen, wobei die Schafe ihre Wolle besudlen. Man lege das Schafvieh auf die Seite auf eine Bank oder Tisch, binde die Vorderfüsse und Hinterfüsse, iedes Paar besonders, und wenn die eine Seite ab-

abgeschoren ist, lege man das Schaf auf die andere Seite. Der Scheerer scheeret also bequemer und verwundet weniger. Die Wunden schmiere man mit folgender Salbe, welche auch sehr gut wider die Räude der Schafe ist: Man läßt 1 ℔ Unschlit oder Schmeer über dem Feuer zergehen, nimmt es vom Feuer hinweg, und mischet ¼ ℔ Terpentinöl darunter. Im Sommer nimmt man Unschlit, im Winter Schmeer. — Nach der Schur müssen die Schafe 8 = 12 Tage lang für starker Hizze, besonders aber für kalten Regen unter Obdach gesichert werden, sonst gehen gar viele davon drauf.

Die abgeschorne Wolle bringe man gleich nach der Schur in die Luft, daß sie abtrokne. Je trokkener sie ist, desto weniger verdirbt sie. Wenn sie trokken, wird sie in die bekannte Päkke gebunden, und auf einander in einem Haufen an einem trokkenen Ort hingelegt, bis sie verkauft wird. — Die beste Wolle ist am Hals, Bug, Rükken, und oben an den Seiten oder Rippen ꝛc.

Um die Wolle wider die Schaben zu bewaren, muß man solche nochmals rein waschen, wohl troknen, alsdann in Papier einbinden, damit die gelblich glänzende Schabenschmetterlinge ihre Eier nicht hinein legen können, als welche von Ende Aprils bis in October fliegen, und aus deren Eier vom

October bis in den December die kleine Räuplein auskriechen. Im Winter liegen sie erstarret, im Merz und April wachsen sie schnell, machen sich von abgebissenem Wollenhaar ein Gehäus, das sie mit sich fortziehen können. Endlich hängen sie sich an Wände, verpuppen sich, und kommen nach drei Wochen als Schmetterlinge hervor.

Durch Zeichnung der Schafe mit Pech wird nicht wenig Wolle verdorben. Auf nachstehende Art aber keine, das Zeichen bleibt, vergehet nicht vom Regen, kann aber mit Seife ohne Nachtheil der Wolle wieder ausgewaschen werden. Man nimmt nemlich 4 ℔ Talg, ½ ℔ Theer, und vermische es mit Kohlenstaub.

§. 5.

Erziehung und Wartung der Ziegen.

Ziegen sind gar nüzliche Thiere, wo sie ordentlich gehütet und geweidet werden, zumal in bergigten Gegenden, wo vieles Gesträuch und Gebüsche ist: iedoch in Waldungen schaffen sie nichts Gutes. — Zwei gute Ziegen können so viele Milch geben, als eine gute Kuh. Die Milch ist fett, gesund und gut, wenn den Ziegen fleißig Salz gegeben wird, und man sie von solchen Kräutern, als z. E. Hollunderblättern, erhält, davon die Milch leicht sehr übelschmekkend wird.

Nur

Nur muß man wissen, daß die Ziegenmilch etwas stark ist, und schwache Naturen solche in die Länge nicht vertragen können, wenn sie nicht mit Kuhmilch vermenget wird. Ganz kleine Kinder kann die pure Ziegenmilch endlich so stark angreifen, das Blut mit dem Stuhlgang abgehet.

Eine Ziege träget 21 Wochen. Sie gebären nur bis ins siebende Jahr. — Wenn sie nach dem Werfen aufschwillt, so schüttet man ihr ein Paar Löffel voll Wein mit Kümmel ein. —

Die jungen Ziegenlämmer läßt man gewönlich nur 4 Wochen saugen. Sie fangen oft in 14 Tagen schon an, zu fressen. Das Gras aber taugt ihnen durchaus nicht, wie sie es denn auch nicht gerne fressen. Es macht ihnen den Durchlauf, davon sie meist drauf gehen. Das gesündeste und beste Futter für junge Ziegenlämmer ist getroknetes Traubenlaub. Hat man solches nicht, so ist anderes gedörrtes Laub von allerlei Bäumen und Gesträuch ihnen das angemessenste Futter. — Zum Getränk ist ihnen frisches Wasser das zuträglichste. Will man ihnen Kartoffelgetränk geben, so darf es sehr wenig seyn; denn zu viel schadet ihnen, und schwächt ihre Natur. Wenn sie einmal trächtig sind, ist es ihnen nüzlicher und können es sodann besser vertragen.

Werden iunge Geisen nicht trächtig, so kann man sie gleichwol frischmelk machen, man darf sie nur öfters melken. Sie bekommen früh etwas wässerichtes in das Euter, und in wenig Tagen bekömmt man gute Milch, wenn sie gemolken werden. Man kann gelle Ziegen (die nicht trächtig gehen) immer fort melken, wenn sie auch 3 = 4 Jahre lang keine Lämmer bekommen, und kommen im Mai in die volle Milch, die sie bis Michaelis geben. — Ungehörnte Ziegen liebet man mehr, als die mit Hörnern. Diese reissen öfters die Krippen los.

Ihre beste Narung im Sommer ist grünes Laub und Zweige von allerlei Gesträuch, nur nicht Hollunder, der sie nicht nur faul macht, sondern auch wie gesagt, der Milch einen bittern widrigen Geschmak beibringt. Will man Gras füttern, so darf es nur gegen Johannis sein, wenn es hart ist. Allerlei Küchengewächse, Bonenkraut, Rüben, Klee ꝛc. dienet ihnen zur Narung, und befördert ihre Milch.

Die Fütterung im Winter ist allerlei getroknetes Laub, des für sie besser ist, als blätterigtes Heu. Narhafte und meelreiche Getränke befördern die Milch und halten sie bei Leibe. Stroh, allerlei Gattung ist Alt und Jung nicht nuz. Sie bekommen davon Läuse. Sind die Ziegen damit behaftet,

so

so schmiert man sie mit der sogenannten Räu-terſalbe, welche in allen Apotheken zu bekommen ist. Heringslak ist ihnen zu stark und macht sie matt.

Haber ist ihnen wohl gut, aber nur zum Mästen. Sie werden davon bald fett, und wenn sie nicht sollen gemästet werden, so wird im Winter das Fett in ihnen zu Wasser. Davon bekommen sie dikke Köpfe oder die Wasserſucht, und ist ihnen denn nicht mehr zu helfen. — Salz ist ihnen Sommer und Winter sehr nöthig und gut.

V. Kapitel.

Von den Zufällen und Krankheiten des Schafviehes, und ihrer Kur.

§. 1.

Von den Schafegeln, oder Leberegeln.

Eine der traurigsten Krankheiten für die Schafe, weil sie solche oft nicht vermeiden können, und gleichwohl eine Mutter von vielen Uebeln ist, die so viele Schafe hinraffen, sind

Die Schafegeln, oder Leberegeln, wodurch bald die Gelbsucht, bald die Entzündung der Leber, bald die Wasserſucht verursacht wird und in diese und andre Krankheit ausschlägt.

Die Quelle dieses Uebels sind eine Art ganz kleiner Schnegel oder Wasserwürmer, welche nicht nur in Sümpfen, sondern auch in kleinen Bächen, und besonders in Bronnenquellenwasser an den Blättern der Pflanzen, an Steinen ꝛc. hangen. Man kann sie häufig antreffen und kennen lernen an der Bronnengresse, und werden die daran öfters befindliche Würmgen und kleine Schnegel in manchen Provinzen Geiz genennet. — Diese Egelschnekken schlukken die Schafe nicht nur im Trinken aus solchen Wassern, sondern auch beim Fressen der Pflanzen an solchen Bächen in den Leib. Diese schlüpfrige kleine Gewürme bleiben in ihnen bei Leben und kommen vom Magen durch den Gallengang in die Leber, und zernagen dieselbe, wie man sie denn häufig in den Lebern der geöfneten Schafe findet, die daran gestorben sind. Sie verursachen nicht nur öfters die Gelbsucht, die von solcher Entzündung der Leber herrüret, da die Farbe der Augen und der Haut gelb wird, sondern auch vielfältig die Wassersucht.

Weil nun diese Insekten augenbliklich im Salzwasser sterben, so ist daraus abzunemen, daß das Salzlekken der Schafe das einzige Gegengift seie wider diese Pest der Schafzucht, und daß ein Schäfer solche Pläze so viel möglich mit seiner Heerde meide, welches aber freilich nicht immer möglich ist, weil auch auf hohen Gegenden und Bergen solche Quellenwasser sich finden.

§. 2.

§. 2.

Das Drehen der Schafe, der Schwindel.

Das Drehen der Schafe, oder der Schwindel bestehet auch aus Insekten, und äussert sich durch Mattigkeit, Niederhängen des Kopfs und Drehen desselben bald auf die eine, bald auf die andere Seite. Dergleichen Schafe fressen wenig und sterben meistens aus Abzehrung. Man sagt sodann vom Schaf; es habe Wasser im Hirn. — In diesen Wasserblasen findet man durch starke Vergrösserungsgläser wahre Bandwürmer, welche ein eigen Leben zu haben scheinen, und ihre Nahrung aus dem Gehirn ziehen. Sie pflanzen sich, wie die Polipen, durch Entwiklung neuer Keime, im Gehirn fort. Von aussen kommen sie wahrscheinlich nicht in das Gehirn, sondern sind den Thieren angeboren — Durch ihr Saugen und Anziehen der Feuchtigkeit aus dem Gehirn verursachen sie den Schafen eine betäubende, schmerzhafte Empfindung, und die immer anwachsende Menge von wässeriger Feuchtigkeit drukt die gesunden Theile des Gehirns, und bringt die Schwere des Kopfs.

Man hat bisher noch kein Mittel ausfindig zu machen gewußt, dieses Uebel zu heben.

§. 3.

Von der hizzigen Krankheit der Schafe.

Starke Sonnenhizze erwekket öfters die hizzige Krankheit, besonders bei Schafen, welche gut gefüttert und stark von Leibe, und daher auch blutreich sind. Die Beschaffenheit der Krankheit ist folgende: das Maul ist immer offen, um Athem zu holen: sie schäumen Blut aus der Nase, sie röcheln im Halse beim Athmen, ihre Seiten schlagen. Das Auge lauft roth an, der Kopf neigt sich, sie wanken und fallen bald todt nieder. — Nur eine bei Zeiten geschehene Aderlaß, welche am Bakken des Schafs am tauglichsten ist, rettet sie.

§. 4.

Von den Pokken oder Urschlechten der Schafe.

Die Pokken oder Urschlechten der Schafe hat eine Gleichheit mit den Kinderpokken, und man hat Exempel, daß von Kindern, die damit behaftet waren, eine ganze Heerde angestekt worden. Im Früling sind sie weniger gefärlich, im Sommer mehr, im Herbst aber am gefärlichsten. Wenn sich die Pokken klein zeigen, genesen die meisten Schafe; die aber, an welchen sie groß erscheinen, und nach einigen Tagen zusammen fliesen, müssen gemeiniglich erstikken, denn sie sind innerlich im Halse und an der Luftröre eben so häufig, als

äus-

äusserlich. Sie verursachen grose Hizze, daß die Schafe mehr saufen als fressen. — Das Beste, was man ihnen geben kann, ist lau Wasser mit etwas reinem Roggenmeel vermischt: sodann reine und gemäsigte Luft im Stall, und wenn es schön Wetter ist, daß man sie an die freie Luft lasse, um zugleich etwas Grünes und Külendes genieſen zu können. — Ihre Absonderung von den Gesunden ist nöthig; und bei den mit der Krankheit behafteten ist sehr rathsam folgendes Mittel: Man nimmt 2 Theil Knoblauch, 1 Theil Salz, und 1 Theil Kampfer, mischt alles wohl untereinander, nähet davon einer Bauminus gros ein, und hängt es den Schafen um den Hals.

Da in Spanien, wo die Schafe bei häufiger Salzfütterung und beim Genuß guter Kräuter Tag und Nacht, im Sommer und Winter, unter freiem Himmel leben, die Pokken gar nicht bekannt sind, so zeiget sich auch hierin, wie Krankheitnärend die Einstallung der Schafe im Winter in geschlossene Ställe seie.

Schafe, welche einmal die Pokken überstanden haben, sind davon beständig frei.

§. 5.

Die Rauden der Schafe.

Da diese Krankheit der Räude so ansteckend ist und in einer Heerde die grösten Verwüs-

wüstungen anrichten kann, so muß man zuvörderst die Verwarungsmittel kennen, und zu dem Ende nasse und sumpfige Weiden meiden, als welche zur Entstehung der Räude Gelegenheit geben. Man muß ferner den Schafen zu rechter Zeit reichlich Salz zu lekken geben, und sie niemals aus unreinen, sumpfigen und faulen Wassern ihren Durst zu löschen nöthigen, sondern sie ordentlich tränken. — Alle Behutsamkeit muß angewendet werden, daß kein verdächtiges Schaf unter eine gesunde Heerde komme, und so bald man merket, daß einige Schafe sich reiben oder beissen, solche absondern und untersuchen.

Was wirklich räudig befunden wird, muß zuförderst sorgfältig abgesondert werden. Die räudigen Flekken werden aufgesucht, die Haut um den räudigen Ort stark gerieben und gleichsam wund gemacht und wenn solches geschehen, folgende Salbe wohl eingerieben: Man nimmt 2 Maas Weineßig, 1 ℔. Schweinefett, 6 Quint Salz, 6 Quint ungelöschten Kalch, 6 Quint Pulver vom Tobakskraut, 8 Loth Pfeffer, ½ ℔. Schwefelpulver. Alles zusammen wird bei gelindem Feuer einige Zeit gekocht. Sodann thut man 8 bis 12 Loth Scheidwasser dazu, kocht es ferner bis zur gehörigen Dikke einer Salbe, wobei man sich in acht zu nemen hat, daß es nicht überlaufe. — Diese Salbe ist vorzüglich bei der feuchten Räude; bei der trokkenen Räude

aber

aber wird folgendes Dekokt eingerieben: 3 ℔. Tabakskraut, 3 ℔. weiches Pech, 1½ ℔. gestossenen Alaun, 1½ ℔. Schwefelpulver, 2½ ℔. Küchensalz, und 1 ℔. Eisenvitriol. Dieses alles wird in 6 Maas Brunnenwasser eine Stunde lang gekocht, bis es klar ist, dann abgegossen. Eine Maas (sind 4 ℔.) hievon ist für 30 bis 40 Schafe dienlich. — Wenn dieses Einreiben 3 oder 4 Tage lang fortgesezt worden, so löset sich die Haut, verliert ihre Härte, und das Schaf erhält nach 8 oder 10 Tagen seine Gesundheit wieder.

Mit dem Gebrauch dieser äusserlichen Mittel ist innerlich der Gebrauch des Mengglases zur Salzlekke zu verbinden, welches also bereitet wird. Man nimmt 2 Hände voll gebranntes Einhorn, 2 Hände voll gebrannte Austerschalen und einen halben Scheffel Salz. Dieses wird wohl unter einander gemengt und den Schafen alle 2. 3 oder 4 Tage zu lekken vorgesezt. Diese Portion ist auf eine Heerde von 300 Stükken hinreichend.

Vierter Abschnitt.

Von Mästung des Federviehes.

I. Kapitel.

Vom Gänsemästen.

§. 1.

Von der verschiedenen Mästungsart der Gänse überhaupt.

Unter dem Federvieh ist eine fette Gans einer der ansehnlichsten, nüzlichsten und beliebtesten Braten, wenigstens für den grösten Theil der Landwirte. Die Gänse werden aber von demselben theils um des guten Bratens willens gemästet, theils aber auch, um zugleich einen Vorrath von vortreflichem und brauchbarem Fett für die Hauswirtschaft zu sammlen.

Zur Erreichung des erstern Endzwels allein, nemlich, um nur einen angenemen Braten auf den Tisch zu liefern, werden die Gänse

se nur halb fett gemacht, und man gibt ihnen nur allerhand mästendes Futter zu fressen. Aber um sie ganz fett zu machen, um zugleich viel Schmalz und Fett zu erhalten, müssen sie nothwendig gestopfet werden.

Nicht iedem Magen und Gaumen behaget grose Fettigkeit, und viele thun lieber Verzicht auf den Nuzzen von mehrerem Fett und Schmalz; oder die Hausmutter mag sich nicht mit dem Stopfen abgeben. Die Gänse werden also gemästet, durch Vorgebung des Futters, daran sie sich fett fressen.

Zuförderst aber muß der Maststall darnach eingerichtet werden. Vieh, das fett werden soll, darf nicht viele Bewegung haben. Es muß demnach die Stallung für iede Gans so enge gemacht werden, daß sie sich nicht leicht umwenden kann, sondern auf einem Flek stehen oder sizzen muß. Die Rükwand und der Boden müssen etwas offen, und so eingerichtet sein, daß die Unreinigkeiten ihren Abfall haben und man von Zeit zu Zeit füglich reinigen und den Unrath mit dem untergestreuten Stroh weg ziehen kann. — Um der Federn willen soll öfters frisches Stroh gegeben und fleisig gereiniget werden. Der Wassertrog, der beständig gefüllet sein muß, mit einer Scheidewand zum Futter, muß bequem stehen, daß die Mastgans ihr Fressen und Saufen, in welch lezterem stets grober

Bachsand sein muß, vor Augen habe. — Fast alles Geflügel hat des Sandes zu seiner Verdauung nöthig, zumal solches, welches viele Körner frißt. — Gut ist es, wenn die Tröge von Stein sind, weil sonst die hölzerne von den Gänsen, die aus langer Weile viel und scharf nagen, bald verdorben sind. — Wenn man in das Wasser zum Trinken für alles Mastgeflügel etwas Meel einrüret, und einer Milch gleich macht, so ist solches sehr narhaft und befördert das Mästen ungemein. — Der Maststall muß an einem so dunklen Ort, als thunlich angebracht, und die Mastgänse von den Hofgänsen entfernt sein, weil sie sonst zu unruhig sind, und auch durch viel Schreien ihr Fettwerden in etwas hindern.

Auch bei dem Federviehmästen ist die Ordnung im Futtergeben nöthig, und es ekelt ihme so wohl als dem andern Vieh, wenn sie zu viel vor sich sehen und satt sind. Man soll ihnen eben auch oft, und wenig auf einmal geben, und die Abwechslung des Mastfutters befördert auch öfters die Mastung.

Die zuträglichste und eigentliche Jahreszeit zum Gänsemästen ist vom Herbst bis Weihnachten. Denn bis Herbst kommen die jungen Gänse, (die allein zum Braten tauglich sind, alte aber nicht,) zu ihrer vollkommenen Größe und Geschmak, und wegen der külern Witterung gedeihen sie besser zum Fettwerden.

Es

Es werden zwar schon in der Aernte iunge Frügänse, so bald sie Kreuz geschlagen haben, verspeiset; Alleine sie können keine gemästete Gänse heisen, und haben ihren guten Gänsegeschmak noch nicht.

Eine Gans, die gemästet wird, muß in 3 Wochen, nachdem sie zuvor gut angefüttert gewesen, fett sein; über diese Zeit nimmt sie mehr ab, als zu.

Will man haben, daß die Mastgans eine grose Leber ziehen solle, so muß man derselben in der ersten und andern Woche unter einen steifen Teig von Gerstenschrot iedesmal eine Messerspizze voll rohen Spiesglases mengen und fressen lassen. Manche werfen eichene Kohlen in den Sautrog aus dieser Absicht; aber es ist solches nicht zureichend. Manche Gänse sind vor andern dazu geneigt, grose Lebern zu bekommen: überhaupt aber werden sie ausser einer vollkommenen Mast nicht von beträchtlicher Grösse. Je fetter die Gans wird, desto gröser wird auch ihre Leber. Denn hauptsächlich das Fett muß sie ausdehnen, und die Leber wird bisweilen ausserordentlich gros, und bis zu 4 ℔. schwer. Aus derselben brät sich bei langsamem Feuer ein ausserordentlich schönes und reines gelbes Fett.

Die Gänse weiblichen Geschlechts werden fetter und mästen sich besser, als die Gän-

ser, werden auch für zärter gehalten. — Die Gänser haben längere Beine und Hälse, einen dikkern Kopf und längern Leib, als die Gänse. Wenn man den Ganser angreift und hält, so schreit er gemeiniglich, dagegen die Gans stille schweigt.

Um alte Gänse von iungen zu unterscheiden, muß man auf die Stimme und den Bauch sehen. Die alten haben eine gröbere Stimme als die iungen, und haben spiz heraus stehende Legebäuche, da hingegen die iungen, die niemals gelegt, einen ganz runden Bauch haben.

§ 2.

Von dem verschiedenen Mastfutter der Gänse zum Fettfressen.

Das Futter, womit die Gänse gemästet werden, hat bei diesen Thieren einen besonders großen Einfluß auf den Geschmak ihres Fleisches; Es gibt so feine Zungen, daß sie bei dem Genuß sagen können, mit was für einem Futter die Gans gemästet seie.

Unter den Wurzelgewächsen, als einem Mastfutter sind die gelbe Rüben bekannt und gemein, auch vorzüglich zum Fettmachen. Sie werden gestampft oder klein geschnitten und in den Trog gegeben. Aber in der lezten Woche muß Haber oder Schrot

gegeben

gegeben werden, damit man nicht die gelben Rüben am Gänsbraten schmekke.

Besser aber mästen die gelben Rüben die Gänse, wenn selbige mit Gerstenschrot vermenget werden.

Wie aber bei anderem Viehmästen die Körner sich auszeichnen, und vor andern Gewächsen eine solide Mastung geben, so ist es auch bei dem Federvieh. — Unter denselben behält iedoch der Haber bei den Gänsen den Vorzug vor den schwerern Fruchtarten, da er ihrer Natur besonders gemäs ist, und sie davon überaus gedeihen.

Nächstdem ist auch die Gerste ein gutes Mastfutter für die Gänse, und ziehet schmakhaftes Fleisch. — Etwas stärker aber nemen sie zu, wenn die Gerste geschroten, und zu einem Teig gemacht und ihnen vorgesezzet wird. — Das niedlichste Fleisch aber wird durch das Gerstenmalz erzeugt.

So dienet auch Korn oder Roggen nicht so gut, als das davon bereitete gröbere Meel.

Welschkorn oder Türkischkorn ist ein schweres Mastfutter für Gänse, gibt aber etwas strenges Fleisch. — In besserem Werth stehet Buchweizen oder Heidekorn.

Das beste Fleisch von vorzüglichem Geschmak macht der Hirse, wie denn auch derselbe, wie wir weiterhin vernemenwerden, der Pularderimast durchgehends gebraucht wird.

Alle iezt benannte und andere Früchten, womit man die Gänse mästen will, sollen ihnen nicht in das Wasser in Sauftrog gegeben, sondern besonders in den Freßtrog gethan werden. Sie gedeihen ihnen besser, wenn sie dieselbe trokken fressen, ob sie schon häufig dabei trinken. Auch kommt im Wasser vieles zu, und fressen sie nicht so viel geweichtes, als trokkene Frucht, welche ihre Süssigkeit behält, aber vom Wasser vieles verliert und ausgezogen wird.

§. 3.

Von der Mästungsart der Gänse durchs Stopfen.

Die wirtschaftlichere Art, Gänse zu mästen, um zugleich einen Vorrath von gutem Fett zu sammlen, und wobei man dennoch einen guten Braten hat, geschiehet durchs Stopfen.

Das Geschäfte des Stopfens ist weder so mühsam, noch so gefärlich, als manche sich öfters einbilden. Die Magd oder die Hausmutter selbst nimmt niedrig sizzend die Gans vor sich mit dem Kopf gegen die Brust sehend, schlägt ein Handtuch zweimal um dieselbe,

selbe, so, daß ihre Füsse und Flügel eingewikkelt sind, stellt ieden Fuß auf iedes Ende des Handtuchs, sperret ihr den Schnabel wohl von einander, und hält ihn mit dem Daumen und den 2 Vorderfingern der linken Hand auf, und stopfet mit der rechten die Nudeln oder Körner tief in den Hals. Sie gestattet nicht, daß die Gans, wärend des Einstopfens schreie; denn da sich dabei die Luftröre öffnet, so kommt leicht ein Korn in dieselbe, und denn muß sie erstikken, wenn man es nicht gewahr, und solches wieder heraus geschafft wird. Dieses aber gehet nicht schwer zu. Man drükt das Korn zur Oeffnung der Luftröre herauf, und nimmt es mit einer Feder oder Hölzgen heraus. — Das beschwerlichste ist, das manche Gänse, besonders aber die Gänserte, ungeduldig sind, und durch ihre scharfe Zäne die Finger nach und nach verlezzen. Nicht alle Gänse schikken sich recht zum Stopfen. Die späten und kleinen Gänse haben nicht nur enge Hälse und sind mühsamer zu behandlen, sondern es ist auch geringer Vortheil, ein kleiner Braten und wenig Fett von ihnen zu erwarten; gleichwol aber erfordern sie eben die Zeit und Mühe, und nicht viel Futter weniger als große.

Die zu stopfende Gänse sollen ferner nicht mager sein. Magere, die erst noch ins Fleisch sezzen müssen, können nicht so fett und

schwer werden, als solche, die fleischig und gut angefüttert sind. Ueberdas sezzet das Stopfen sogleich meist in das Fett, und wenn solches ausgebraten ist, kommt doch die Gans klein, mager und unkräftig auf den Tisch. — Man muß sie etliche Wochen zuvor wohl füttern, daß sie fleischig werden.

Wie oft des Tages gestopft werden solle, muß das Mastfutter bestimmen, dessen man sich bedienen will, und ob es leichter oder schwerer, früher oder langsamer in die Verdauung gehe. — Bei geschrotenen oder zu Meel gemachten Früchten, welche als **Stopfnudeln** beigebracht werden, gehet die Verdauung leichter nnd geschwinder als bei ganzen Fruchtkörnern, und müssen daher die Gänse dabei öfters gestopft werden. Bestehen die Nudeln aus lauter **Meelteig**, so werden sie des Tags 4 mal gestopfet; Morgens 5 Uhr, Vormittags 10 Uhr, Nachmittags 3 Uhr, Abends 8 oder 9 Uhr. Sind aber die Nudeln aus grobeu Schrot gemach, so werden sie des Tags dreimal gestopft, und eben so, wenn man mit Früchten stopfet, die in Wasser aufgequellet sind. Bedienet man sich aber uneingeweichter und roher Körner, so können sie allermeist nur 2 mal des Tages, Morgens und Abends gestopft werden.

Niemals sollen die Gänse gestopfet werden, wenn sie noch unverdautes Futter im Kropfe haben. Man muß hiebei die Natur nicht übereilen wollen. — Das Saufgeschirr muß immer mit Wasser versehen sein; denn ohne beständiges Saufen kann das Mastfedervieh, und zumal die Gänse als halbe Wasservögel, nicht verdauen.

Bei dem Ein- und Ausheben der Mastgänse aus ihrem Stall muß nicht mit Ungestümm, wie manches unartige Gesind thut, das Thier mißhandelt, und wie ein Kloz ergriffen und hineingeworfen werden. Bei dem Ausheben muß die Gans mit beiden Armen ergriffen, nicht aber an beiden Flügeln in die Höhe gehoben werden; es thut ihr nicht nur wehe, wenn die Flügel den zumal von der Mast schweren Leib tragen müssen, sondern es werden auch leicht die Flügelgelenke zerbrochen oder verrenket, dadurch Schmerzen oder Brand entstehet, und das Mästen ein Ende hat. Bei dem Einsezzen nach dem Stopfen muß die Gans ebenfalls gelassen auf ihre Stelle gebracht und nicht in den Stall geworfen werden, daß die Schenkel oder der Leib mit Blut unterlaufet und das Thier beständige Schmerzen ausstehen muß: So kann kein Vieh fett werden.

§. 4.

Das verschiedene Mastungsfutter zum Stopfen. — Vom Stopfen mit Nudeln.

Was nun zuvörderst die aus Meel oder geschrotenen Früchten gemachten Nudeln zum

Stop

Stopfen betrift, so verursachen sie zwar durch ihre Verfertigung etwas mehr Mühe, als die ganze Fruchtkörner; allein sie verdienen doch ihres Nuzzens wegen größtentheils den Vorzug vor der Stopfung mit Körnern. Einmal werden die Gänse von den Nudeln bälder fett und fetter als von Früchten: zweitens ist das Stopfen mit Nudeln nicht gefährlich, und kann weder eine in die Luftröre kommen, noch können sie mehr im Krof aufquellen, daß die Gans dadurch erstikken müßte, wie bei ganzen Körnern geschehen kann: drittens gehet es bei dem Stopfen selbst geschwinder damit her, und endlich kann auch die Gans solche nicht so leicht aus dem Kropfe und Hals schleudern als die Körner, wie manches unartige Vieh, zumal anfänglich der Mastung thut.

Die Nudeln zum Stopfen der Gänse zu verfertigen, wird von dem Meel oder dem Schrot, das man dazu widmet, ein ganz steifer Teig, vermittelst Einknätung mit Wasser gemacht, von diesem Teig Stükke einer Faust groß abgebrochen, und auf einem Kuchenbret vermittelst Aufstäung trokkenen Meels diese Stükke die Länge ausgewergelt, das sie runde Fingersdikke Stäbe vorstellen. Sodenn werden solche entweder mit dem Messer zu solchen Stükchen geschnitten, daß iedes eine Nudel geben kann; oder sie werden mit den Fingern dazu abgerissen. Der Augenschein wird hiebei sogleich der Maasstab sein. — Diese abgeschnittene oder abgerissene Stükke werden

denn

denn in der Fläche beider Hände in ihre Form gewergelt. Die rechte Form derselben ist die Gestalt einer großen Eichel, wenn die Rudel getroknet und hart ist. Weil aber die ungetroknete Rudel um den sechsten oder achten Theil eintroknet und kleiner wird, so muß man sie etwas dikker als eine Eichel machen, auch so rundlich oben und unten, und nicht sehr spiz. — Es kommt zwar nicht so genau darauf an, und die Fertigkeit in der Arbeit erlaubet nicht, gerade eine wie die andere zu treffen. Doch sollen sie nicht zu klein und dünne sein, weil sonst das Geschäft des Stopfens selbst nicht so räumt, und alles doppelte Arbeit ist. Alzudik aber dörfen sie nicht sein, weil sie sonst nicht die Gurgel passiren können.

Die also verfertigte Stopfnudeln nun werden entweder auf dem warmen Stubenofen oder in einem Bakofen getroknet, daß sie ganz hart werden. — Man muß sich aber von Zeit zu Zeit mit satsamem Vorrath solcher Nudeln versorgt halten, daß sie nicht fehlen und das Mästen nicht unterbrochen werde.

Bei dem Gebrauch selbst dieser Nudeln oder bei dem Stopfen wird eine irdene Schüssel mit lauwarmem Wasser zur rechten Hand gesezt, eine Portion Nudeln, so viel man ungefehr auf diese Malzeit nöthig haben mögte, in das Wasser geworfen und daraus eine nach der andern genommen, und eingestopft.

Dies

Dieses wenige Erweichen der Nudeln mit dem warmen Wasser dienet dazu, daß solche geschmeidiger und glitschender werden und desto leichter in den Kropf gehen, auch daß keine Spizzen oder abgebrochene rauhe Ekken den Schlund rizzen oder unsanft thun.

Man hat bei diesem Stopfen nicht nöthig, daß man bei iedem Einstopfen einer Nudel der Gans den Schnabel entlasse, um solche hinunter zu schlukken; das würde viel zu beschwerlich und zu aufhaltend sein: Sondern man kann 5—6. Nudeln nach einander einstopfen, alsdenn erst den Schnabel zusammen drukken und mit der einen Hand die Nudeln äußerlich hinabstreichen.

Der Kropf darf ganz voll gestopft werden, bis an den Hals; und wenn eine oder die andere Gans anfänglich sich gewönen wollte, die obersten Nudeln auszuschleudern, so muß nur eine etwas große und starke Nudel den Beschluß machen und auf die übrige gestopfet werden, so kann sie es nicht mehr bewerkstelligen.

Aus was für Meel oder Schrot nun die Nudeln bestehen sollen, so kommt es darauf an, was man hat und nehmen kann oder will. — Man kann sie wohlfeiler machen und zwei Theile Korn oder Roggenmeel und ein Theil Kleien nemen: ia es gibt Baurenweiber, welche die Gänse blos mit gel-

gelben Rübenstükken stopfen. Allein es ist leicht zu schliesen, daß ie kräftiger das Mastfutter und ie meelreicher es ist, desto mehr befördert es die Mast, und desto fetter wird das Vieh.

Gerstenmeel oder Gerstenschrot gibt gute Mastnudeln, und ziehen gutes Fleisch, und wird gewönlich dazu genommen. — Korn- und Waizenmeel, wovon nur das schwärzeste genommen wird, macht am bäldesten fett — Welschkornmeel oder Schrot mästet auch sehr gut: Heidekornmeel ist auch vorzüglich und macht zartes Fleisch. Wikkenmeel oder Schrot wird nicht leicht genommen; ob es schon, wie beim Rind- und Schweinevieh, sehr mästet, so macht es doch dem Gänsefleisch einen besondern bittern Geschmak.

Unter alle diese Gattungen Meel oder Schrot kann man auch gekochte Erbsen, oder gequellte Erdbirnen kneten, so man solches thun will.

§. 5.

Vom Stopfen mit ganzen Früchten.

Wenn man ganze Früchten zum Stopfen der Gänse anwenden will, so müssen es solche sein, die nicht klein oder spizzig sind, weil sonst unvermeidlich wäre, daß nicht leicht davon in die Luftröre kämen. — Die tauglichsten dazu sind das Welschkorn, oder Türkisch-

Fischkorn, türkischer Waiz. Dieses ist vorzüglich zum Gänsemästen und macht schweres Fleisch und Fett. Der Geschmak des Fleisches ist zwar etwas strenger; doch, wer nicht eine für einen lekkern Gaumen fein und halb gemästete iüngere Gans dabei speiset und beide gegen einander vergleicht, wird nicht viel Strenge des Fleisches gewahr werden, noch weniger wird über das Gänsefett in den vollen Töpfen Klage kommen.

Nebst dem Welschkorn sind die Erbsen zum Stopfen gewönlich, vornemlich die grössere Art. Die Gänse werden auch davon sehr schwer und gut. Aber ungequellt sind sie sehr gefährlich, und darf man damit iedesmal den Kropf nur halb voll stopfen; sonst, wenn er zu voll wird, so quellen sie zum Stein und das Thier muß erstikken. Es ist dabei das sicherste, daß man sie zuvor von Zeit zu Zeit einquelle, daß sie sich nicht völlig ausdehnen, alsdann kann man den Kropf damit voll machen, und auch der kleinern Gattung Erbsen sich bedienen.

Das Welschkorn ungequellt ist nicht so gefärlich und quillet nicht so sehr im Kropf, man kann denselben über den dritten Theil voll machen.

Beim Stopfen mit dergleichen Früchten muß man acht geben, ob die Gans nach dem Stopfen nicht versuche, die Früchten wieder aus dem Halse zu schleudern, wie manche

thun,

thun, und öfters den Kropf ganz leer machen. — In diesem Fall, um solches zu verhindern, muß man sich iedesmal einen Brokken Brod bereit legen, und wenn man fertig Stopfen ist, so schneidet man eine starke Stopfnudel aus dem Brod, und stekt sie der Gans zulezt in den Hals auf die Körner, da sie alsdenn nichts mehr ausschleudern kann.

§. 6.

Vom pularderiemäßigen Stopfen der Gänse.

Zum Voraus ist anbei zu bemerken, daß diese Art zu mästen, dem Landmann nicht eben zur Nachahmung eingeschalter ist, und sich auch wohl wenige finden werden, die ihre Gänse mit lauter Hirsenmeel, Butter und Milch wollen fett machen lassen. Es ist eine Mästungsart alles Geflügels an großen fürstlichen Höfen. — Vielleicht aber ist es manchem Leser nicht mißfällig, wenigstens zu wissen, wie das Federvieh aufs allerniedlichste gemästet werde.

Die Pularderie ist eine professionsmäßige Wissenschaft, und der französische Namen hat seinen Ursprung von Poularde, einem iungen kastrirten Huhn. Weil nun ein verschnittenes Huhn viel delikater, mürber, fetter und größer wird als ein Kapaun, und von allem Federvieh ein kastrirtes Weibchen eine Poularde heißt, so heißt derienige, der sich blos auf

diese Wissenschaft zu mästen geleget hat, ein Poulardier, oder Poularderiemeister, (welche sehr hoch besoldet werden) und das ganze Werk eine Poularderie.

Es ist aber die pularderiemäßige Mästung des Geflügels diese: Für iede Art Geflügel wird Abends das benöthigte Futter auf den folgenden Tag abgewogen, welches in Hirsenmeel und Butter bestehet. Dieses wird zusammen in eine Bolle oder Mulde gethan und so viel Wasser zugegossen, als zu einem dikken Teig nöthig ist, welcher über Nacht stehen bleibt. Morgens wird der ganze steife Teig auf den Tisch geschüttet, mit Hirsenmeel bestreuet und zu einem festen Teig gemacht. Dann wird für iedes Stük Geflügel sein bestimmtes Quantum für den Tag davon abgewogen, solches in 3 Theile auf Morgens, Mittags und Abends abgetheilt, und von iedem Theil eine gleiche Anzahl Kugeln gemacht, welche bei ieder Malzeit dem Stük Geflügel, in süße Milch eingetunkt, eingestopft werden; worauf es sodann ein gewisses Gewicht süße Milch zum Saufen, und zwar iede Malzeit frisch, in den Trog bekommt. Mit welchem Stopfen denn durch eine gewisse Anzahl Täge, die sich zur Größe des zu mästenden Geflügels schikken, angehalten wird.

Für eine Gans nun, wird täglich 12 Loth Hirsenmeel und 1½ Loth Butter abgewogen, auf obbesagte Weise zu einem steifen Teig gewürkt und solcher in 3 gleiche Theile gemacht für die 3 Malzeiten Morgens, Mittags und Abends. Aus iedem Theil werden 12 Kugeln gewörgelt, und 12 Morgens, 12 Mittags und 12 Abends in süße Milch eingetaucht, und eine nach der andern eingestopft: worauf bei ieder Malzeit frisch 8 Loth süße Milch mit dem Rahm in den Saufrog, der täglich ausgebrühet wird, daß er nicht säure, zu ihrem Trinken geschüttet wird. — Die Mästung dauret 24 Tage, da sie denn sehr weiß von Fleisch und überaus delikat sein soll.

Bei aller dieser kostbar scheinenden Mästungsart wird indessen der Betrag der Früchten, wenn eine Gans auf die gewönliche Art gemästet wird, nicht sehr viel geringer, wo nicht oft höher stehen, indeme die ganze Summe von den 24 Mästungstägen 9 ℔ Hirsenmeel, ohngefehr 1 ℔ Butter und 18 ℔ oder 6½ Maas Milch ausmacht.

§. 7.

Vom Schlachten ꝛc. der gemästeten Gänse.

Wenn eine gemästete Gans solle geschlachtet werden, so gibt man ihr Abends zuvor nichts mehr zu saufen, damit beim Abthun kein Wasser aus dem Kropf unter das Blut

laufe. — Man wascht sie Tags zuvor, wenn etwa die Federn am Bauch unrein sein solten, und gibt ihr frisches trokkenes Stroh.

Der Strich oder Schnit beim Abthun geschiehet hinten am Kopf im Genik. Man bindet der Gans die Füße, schrenkt ihr die Flügel und hängt sie bequem auf. — Denn werden ihr die kleinen Federn hinter der Hirnschale ausgeropft und in das daselbst befindliche Gelenk mit einem scharfen spizzigen Messer ein Schnit gemacht, und alle Adern durchschnitten, daß das Blut wohl auslaufen könne.

Das auslaufende Blut wird in einem kleinen Topf, worin etwas Eßig befindlich, unter beständigem Umrüren aufgefangen, um solches zum sogenannten Gänsepfeffer anzuwenden.

Darauf wird der Hals verbunden, und ehe die Gans kalt wird, sogleich gerupft. — Bei dem Rupfen aber muß, wie überhaupt bei allem fetten Geflügel, sehr behutsam verfaren werden. Denn wenn bei einem Stük Geflügel mit dem Abschlachten und Rupfen unverständig umgegangen und ganze Lappen von der Spekhaut, die sehr zart und mürbe ist, ausgerissen worden, so hat es gar kein Ansehen. — Es muß die Gans noch warm auf den Schoos genommen, und immer eine Feder nach der andern mit der Hand angefaßt,

mit

mit dem Daumen aber und dem Zeigefinger der linken Hand, der Ort und die fette Haut, wo die Federn ausgezupft werden sollen, stets niedergehalten und also die Federn ausgezogen werden; sonst wenn 2 oder 3 Federn nur so schlechthin ausgerupft werden solten, allezeit ein Stüklein fette Haut mit abgehen und die Gans geschunden und voller Löcher werden würde.

Wenn nun die Gans gerupft und wohl ausgestoppelt ist, so muß sie über einem brennenden Strohwisch bei öfterem Herumdrehen hurtig abgeflammt, und alle rauhen Pusen und Haare abgesenget werden. Hierauf wird sie in einer großen Schüssel oder Mulde mit warmem Wasier gewaschen und abgespült, abgetroknet, und bis sie erkaltet ist, verwaret, damit sie hernach zurecht gerichtet und ausgenommen werden könne.

§. 8.

Vom Schmalz und Fett der gemästeten Mastgänse.

Das Gänseschmalz und Fett ist ein sehr schäzbarer Vorrath in einer Haushaltung, da nicht nur das ausgebratene Fett zu vielen Speisen besonders dienlich ist, sondern auch vorzüglich das eigentliche Gänseschmalz, das inwendig ausgenommen worden, zugleich als Butter auf Brod und Semmel, insonderheit aber

wie Baumöl zu Salaten dienen kann, ja dem besten Baumöl vorzuziehen ist. Es zerschmilzt leicht auf einem warmen Ofen oder in der Sonne, gerinnet nicht am Salat, und da es an demselben weder Gänse noch Oelgeschmak hat, und gesünder ist als Oele, so ist es viel vorzüglicher. Ueberdas ist solches zu allerhand Hausmitteln bei Menschen und Vieh in einer Haushaltung fast unentbehrlich. Man muß daher dieses ausgelassene Gänseschmalz von dem ausgebratenen Gänsefett, welches Gänsegeschmak hat, besonders in Töpfe thun und aufbewahren.

Die Ausschmälzung des Gänsefetts geschiehet auf eben die Weise, wie oben bei dem Rinds- und Schweinefett gezeiget worden. — Dabei ist anzumerken, daß, da das Schweineschmalz noch länger dauren kann, als das Gänseschmalz, solches um so mehr in seinen steinernen Aufbewarungstöpfen eben so sorgfältig verdekt, und wider allen, auch geringsten Zugang der Luft auf eben solche Art genau verschlossen werden müsse.

§. 9.

Vom Einpöklen und Räuchern der gemästeten Gänse.

In vielen Haushaltungen, wo viele Gänse gezogen oder verspeiset werden, muß das Gänsefleisch auch zur Dauerspeise gemacht werden.

Da

Da ist nun die Liebhaberei verschieden, und mancher Geschmak für das Pökelgänsfleisch.

Man nimmt auch dabei gerne Salpeter unter das Salz, um diesem Fleische auch eine schöne Röthe beizubringen.

Wenn eine Gans in Stükke zerschnitten wird, so lassen sich solche beim Einsalzen fester zusammen pakken; aber ein besseres Ansehen haben ganze Hälften in der Schüssel. — Je früher man indessen das eingepökelte Gänsefleisch verspeiset, desto besser ist der Geschmak desselben. Lange im Pökel gelegenes Gänsefleisch muß vor dem Kochen eingewässert werden.

Mehrere Liebhaber haben die geräucherte Gänse, welche auf folgende Art am besten behandelt werden.

Die Gänse werden in der Mitte gespalten, mit Salz stark gerieben und drei Tage in den Pökel gelegt. Wenn sie nun zum Aufhängen heraus genommen werden, bestreuet man sie, wenn sie noch ganz naß von Lak sind, über und über mit trokkener Waizenkleie, und wälzet sie darin herum, daß man von Fleisch und Fett nichts mehr sehen kann. Hierauf werden sie in Schornstein, wo nur Rauch, aber keine Feuerhizze hinreichen kann, aufgehänget, so daß keine die andere berühre. Im Rauch bleiben sie 8 Tage. Und wenn sie noch

8 Tage in der Luft gehangen haben, wird die Kleie mit einem leinen Tuch sauber abgerieben, da sodann der Spek ganz weis, die Haut gelb und das Fleisch inwendig schön roth siehet, und eine Dauer von Jahr und Tagen hat; Sie können roh gegessen werden.

§. 10.

Alte, vieliärige Gänse zu nuzzen.

Alte Gänse geben einen elenden Braten, und sind frisch gekocht, nicht zu geniesen. Der gröste Nuzzen ist das Schmalz, da man sie durch Stopfen sehr fett machen kann, und weil sie groß sind, so ist das Schmalz sehr reichlich. Man thut daher wohl, wenn die fette Gans abgezogen, und sämtlicher Spek ausgeschmolzen wird.

Der Braten davon wird nun durch Einbeizen mit Eßig recht gut und esbar gemacht und bekommt den Geschmak einer wilden Gans. Man muß aber die Gans vor dem Einbeizen halb braten, alsdenn in Stükken auf 8 oder 14 Tag in Eßig legen, und darauf sauer braten.

§. 11.

Von der Gänsezucht.

Schöne und grose Gänse werden nur hauptsächlich an solchen Ortschaften erzogen, wo

ein

ein Fluß oder grose Bach vorbei fließt. Die Landgänse sind viel kleiner und auch nicht so dauerhaft. — Sie sind wohlfeil zu erhalten, wenn sie einmal so weit erzogen sind, daß sie Kreuz geschlagen haben, d. i. so gros erwachsen, daß die Flügel sich kreuzen oder schrenken. Sie fressen Kraut, Rüben, Klee, Salat, Kartoffeln ꝛc. gelbe Rüben sind ihnen ein Mastfutter. Unter allen Früchten aber ist ihnen nichts gesünder und natürlicher als Haber.

Zu 6 bis 8 Gänsen wird 1 Ganser gehalten. — Die Gänse fangen schon im Hornung an Eier zu legen, wenn sie anders im Vorwinter gut gefüttert worden; aber nach Weihnachten muß man im Fruchtfutter aufhören, weil sie zum Fettwerden sehr geneigt sind und die Eier sodann zum Brüten nicht taugen.

Eine Gans, die erst 1 Jahr alt ist, tauget nicht zum besten zur Zucht. Sie legt später und weniger Eier und brütet nicht so standhaft, als eine 2 oder 3 iärige Gans.

Eine gute Zuchtgans legt bis 20 Eier, meist aber nur 10 oder 14. — Die gelegte Eier muß man mit Dinte oder Rötelstein zeichnen und sie an einem külen Ort aufbewaren, und nur 1 im Nest liegen lassen. Bleibt nun die Gans über Nacht darauf sizzen, so hat sie ausgelegt, und fängt an zu brüten.

Es werden einer Gans nicht mehr als 12 höchstens 15 Eier untergelegt. Ihr Nest muß etwas flach sein, daß die Eier neben einander liegen können. — Beim Brüten gibt man ihnen Haber. — Können sie in der Nähe fliesendes Wasser haben, so ists ihnen gar gut und gesund zum Brüten, es darf aber nur alle 4 oder 5 Tage einmal geschehen, und wenn die Brutgans vom Nest ist, auch nur zum Fressen, so müssen die Eier, wenn es kalt ist, zugedekket werden. — Eine Gans brütet 28 Tage.

Wenn die Jungen auskriechen, darf man keine eher aus dem Nest nemen, als bis sie ganz trokken sind. Dann müssen sie in einem Körbchen recht warm gesezzet werden, bis die andern dazu kommen. — In den ersten 24 Stunden brauchen sie nichts zu fressen. Alsdenn bekommen sie 3 Tage lang hartgesottene Eier mit kleingehakten Brennesseln, wenn deren zu bekommen sind, in Ermanglung aber Brodbrosame. In den ersten paar Wochen gibt man ihnen Hirsen oder Schrot von Haber, Heidekorn ꝛc. mit gehakten Brennesseln, und läßt sie bei gutem Wetter auf Rasen, da sie gar bald Gras fressen.

Ohne Haber aber muß man sie Morgens und Abends, so lange bis sie ihre Federn und geschreuket haben, nicht füttern, sonst verfallen sie in Krankheiten, und besonders ist ihnen

der

der Junius, der bekannte Gänsmörder, sehr gefärlich. Wenn sie den Durchlauf haben, gibt man ihnen Spreu, besonders Hirsenspreu mit Schrot vermengt und mit Wasser angefeuchtet.

Eine sonderbare Fütterungsart der iungen Gänse sahe ich einst von einem Bauer. Er gieng alle Morgen mit seinem Trupp in den Hausgarten, schüttelte die Bäume, und die iunge Gänse frassen sich dik voll mit Maikäfern.

Die frühen iungen Gänse, welche zur Aerntezeit sollen verspeißt, oder verkauft werden, darf man nicht rupfen, sonst werden sie unansehnlich, auf der Haut stoppelicht, und im Wachsthum zurukgesezt. Ausserdem aber können sie vor dem Herbstmästen zweimal gerupft werden, das erstemal im Julius, wenn sie völlig ausgefedert sind und das zweitemal einige Wochen vor Michaelis.

Alte Gänse können im Sommer dreimal, (ia in verschiedenen Orten manchmal 4 mal,) gerupft werden, mitte Aprils oder Anfang Mai, um Jakobi und gegen Michaelis. Man rupfet keiner lebenden Gans den Hals; und die Tragfedern unter den Flügeln, worauf diese ruhen, muß man auch ia nicht wegnemen, sonst hängen sie die Flügel und ermatten sehr.

Vier geschlachtete Gänse geben 1 ℔. Federn. — 16 Gänse 1 ℔ Flaumfedern — Vom zweiten Berupfen der iungen Gänse sind die Federn besser, als vom ersten. — Die von lebendigen Gänsen erhaltene Federn sind denen von geschlachteten vorzuziehen, weil iene nicht so leicht Motten bekommen als leztere, indem in den Schlachtfedern mehr Fett ist. — Die drei Sorten der Federn sind 1) Flaumfedern, welche unmittelbar auf der Haut stehen, besonders unten am Bauch und an der Brust. Sie sind die allerweichsten und am meisten elastisch. 2) Die Schleißfedern, deren Fahnen man auf beiden Seiten vom Kiele abziehet. 3) Die gewönliche Federn. — Frische Federn müssen getroknet werden, ehe sie entweder eingepakt, oder in Betten gefüllt werden. Will man sie nicht in der Luft troknen, so stekke man sie in alte Säkke und trokne sie im Bakofen, wenn er nicht mehr zu heis ist.

II. Kapitel.

Von Mästung der Enten.

§. 1.

Das gewönliche Mästen der Enten.

Obschon die Enten sich auch durch Stopfen wohl mästen lassen, so geschichet es doch selten, weil man kein Fett und Schmalz von ihnen

nen zu sammlen pflegt und das Mastthier zu geringhaltig und klein ist: Sondern, weil sie sich sehr fett fressen können, so gibt man ihnen nur gewönlich das Mastfutter vor.

Dieses Mastfutter für die Enten kann aus allerlei Getreidefrüchten und Gewächsen bestehen, wie zuvor bei den Gänsen gezeigt worden, und was diese mästet, macht auch die Enten fett, als welche zum Fettwerden geneigt sind.

Die iungen Enten pflegt man zu schlachten, so bald sie sich ausgefedert haben, und dörfen sie nur Morgens und Abends, wenn sie den Tag über aufs Wasser gehen, mit klein geschnittenem Salat oder Krautblättern, mit Schrot oder grobem Meel vermengt, gefüttert werden so, werden sie recht gut zum Braten.

§. 2.

Vom pularderiemäsigen Stopfen der Enten.

Nach der vorhin gezeigten Bereitungsart des Mastfutters für Pularderiegeflügel von Hirsenmeel und Butter wird für eine Ente täglich 6 Loth Hirsenmeel und 3 Quint Butter abgewogen, zum Teig gewürkt und davon 24 Kugeln, welche wie eine mittelmäsige Muskatennus gros sein werden, gemacht, wovon der Mastente 8 Stük Morgens 5 Uhr, 8 Stük Mittags 12 Uhr und 8 Stük des

Abends

Abends 7 Uhr, in süsser Milch eingetunkt in den Hals gestekt werden; worauf sie iedesmal 4 Loth süsse Milch in ihrem Saustrog bekommt. Diese Mastung dauert 16 Tage, und kostet also eine Ente pularderiemäßig zu mästen 3 ℔ Hirsen, $\frac{3}{4}$ ℔ Butter und 6 ℔ oder $1\frac{1}{2}$ Maas Milch, welches zusammen weniger an Geld beträgt, als man eine Ente mit Früchten sich fett fressen läßt.

§. 3.

Vom Schlachten ꝛc. der Enten.

Die Enten werden eben so, wie die Gänse abgethan, und hinten in das Genik gestochen oder geschnitten, und übrigens eben so behandelt, wie geschlachtete Gänse. — Bei dem Rupfen derselben ist auch, wie überhaupt bei allem gemästetem Geflügel, die gezeigte Vorsicht zu beobachten, und iedesmal mit der linken Hand die Haut an dem Flek, wo gerupfet wird, zurük zu halten, daß das Stük Geflügel nicht geschunden werde.

Die Federn der Enten sind diensam zu Betten, und werden solche in die Gesindebetten gefüllet, nachdem sie zuvor ausgetroknet sind.

§. 4.

§. 4.

Von der Entenzucht.

Wo Wasser, ein Fluß, Bach, Weiher ꝛc. ist, da ist es ein Vergnügen, Enten zu ziehen. Sie sind sehr harter Natur, und weit nicht so zärtlich als anderes junges Geflügel. Man kann sie, so zu sagen als Schuhbürsten gebrauchen und wieder laufen lassen. Auch sind sie wohlfeil zu halten, ob sie schon überaus gefräßig sind. Aber wenn man den Narren viel gibt, so fressen sie viel, heißt es bei ihnen: da sizzen sie stets vor der Thüre und gehen nicht ihrer Narung nach. Wo sie Meerlinsen finden, gedeihen sie gut.

Auf 10 Enten kann man einen Entrich halten. — Zur Zucht gebraucht man bede Geschlechter gerne 3 Jahr. — Eine Ente kann gegen 30 Eier legen; ie jünger aber die Eier sind, desto besser sind sie zum Unterlegen, deswegen man sie nummeriren muß. Sie fangen schon frühe im Merz zu legen an, sie müssen aber wohl beobachtet werden, weil sie öfters hinlegen, wo sie hinkommen, und wohl die Eier bisweilen ins Wasser fallen lassen. Man muß sie daher um den andern Tag einsperren, bis sie gelegt haben.

Eine Ente brütet 28 Tage, und werden ihr nicht mehr als 12 höchstens 15 Eier untergelegt. Man kann aber auch durch Hüner,

ner, die gut brüten, ein Duzend Eier ausbrüten lassen. Sonderheitlich aber dienen dazu die geduldigen Welschehüner oder Truthüner, die zweimal 28 Tage sizzen bleiben. Jede kann 20 Eier bebrüten.

Die Ente ist noch mehr Wasservogel als die Gans. Wenn sie kaum aus dem Ei gekrochen ist, so geht sie schon aufs Wasser, und gedeihet ihnen. Nur muß man es nicht gestatten, wenn es kalt ist, sonst erstarren sie und sterben. Sie fangeu auch bald die Insekten auf dem Wasser weg.

Die drei ersten Tage gibt man den kleinen Enten etwas gehakte Eier mit Brodbrosamen, auch Weizenschälen mit Wasser angefeuchtet, die folgenden 3 Tage wird ihnen nur etwas angefeuchtetes Schrot gegeben. Nachher iagt man sie aufs Wasser, wo sie Meerlinsen ꝛc. finden, oder nachdem sie wenig Narung antreffen, bekommen sie Morgens und Abends klein geschnittene Salat, Kraut ꝛc. Blätter mit Schrot, oder grobem Meel, oder Weizenkleie ꝛc. Sie ernären sich aber und finden überall, vor den Scheuern, am Wasserstein der Küchen ꝛc.

Die alten Zuchtenten nemen im Winter mit allerlei vorlieb. Wurzelgewächsen, Rüben, Kartoffeln ꝛc. Nur muß man nicht vergessen ihnen täglich Wasser zu geben, wenn

alles

alles zugefroren ist. Sonst bekommen sie verhärtete Kröpfe und sterben daran.

Die bekannten große Türkische Enten geben zwar einen ansehnlichen Braten, aber ihr Fleisch ist braun und hart, und stehet den gewönlichen Enten weit nach. Sie brüten 35 Tage; man muß aber den Enterich von den Jungen entfernen, weil er sie öfters todt beißt.

III. Kapitel.

Vom Mästen der Truthanen, Trutkapaunen und Trutpularden.

§. 1.

Vom gewönlichen Mästen der Truthanen.

Die Truthanen, Welsche Hanen, Kalekuren geben einen vornemen, guten und ansehnlichen Braten. Gewönlich werden sie mit denienigen Getraidefrüchten gemästet, welche die Gänse fett zu machen dienen. Der kürzeste Weg aber zu ihrer Mastung ist das Stopfen, welches gemeiniglich mit Welschkorn geschiehet. — Sie können sehr viel in ihren Kropf pakken, und werden deshalben bald fett. Nie muß man vergessen, ihnen reichlich Sand, so wohl in ihren Saustrog zu geben, als auch in ihren Maststall. Sie müssen solchen nicht nur zu Verdauung

ihres Futters unumgänglich haben, sondern er dienet ihnen auch im Stall wider das Ungeziefer.

§. 2.

Pularderiemästung der Truthanen ꝛc.

Die ganze Verfarungsart ist in dem vorhergehenden 1. Kap. von den Gänsen gezeigt, und bekommen die Truthanen, Trutkapaunen und Trutpularden eben das bestimmte Gewicht von Futter, wie die Gänse: und ist auch die Dauer ihrer Mastzeit wie derselben 24 Tage, daß also die Summe der ganzen Mastfütterung beträgt 9 ℔ Hirsen, 1 ℔ Butter und 6 ½ Maas Milch.

§. 3.

Von den Trutkapaunen.

So viel besser, zärter und delikater die Kapaunen als die unverschnittene Häne sind, so weit stehen auch die Truthäne von den Trutkapaunen ab.

Zu Trutkapaunen werden die im Früjahr gezogene Truthanen um Johannis gemacht. Der Einschnitt zu dieser Operation wird auf der linken Seite des Leibes gemacht, da wo der Schenkel anstreicht und das Fleisch recht dünne ist, und nur in einer oben weißen und unter diesen, einer braunen Haut bestehet.

Der

Der Schnitt muß 1½ Zoll lang sein, und nur durch die Haut gehen, damit die Eingeweide nicht verlezzet werden. Wenn nun die Oeffnung völlig offen, so daß man das Eingeweide liegen sehen kann, greift man mit dem Zeigefinger neben dem Eingeweide hinein, bis oben an den Rükken, in welcher Gegend auf ieder Seite ein Testikel, wie ein Mandelkern, (der aber bei den Truthanen schlapper ist, als bei den teutschen Hahnen) angewachsen ist. Diese schiebt man mit dem Finger, zuerst den rechten und dann den linken mit Vorsicht sanfte ab, und krümmet den Finger so, daß die beiden Testikeln in der Hohlung bleiben, und sich mit dem Finger, welcher immer gebogen bleibt, heraus ziehen lassen. Dann wird diese Oeffnung mit einer Nähnadel behutsam zugenähet, der Rüssel abgeschnitten, und sodann der Trutkapaun laufen gelassen.

§. 4.

Von den Trutpularden.

Da sonderheitlich das Geflügel weiblichen Geschlechts ein viel zärteres Fleisch hat, als das männliche, so werden diese Thiere vorzüglich von der größten Delikatesse, wenn sie verschnitten gemästet werden.

Das Verschneiden der Truthüner geschiehet im Brachmonat, wenn sie halbwüchsig sind. Der Einschnitt geschiehet ohngefähr

2 Finger breit über dem After in der Gegend, wo sich unter der Haut ein weisses rundes Hügelchen, einer Haselnuß groß, sehen läßt. Daselbst werden die Federn sauber ausgerupft, und alsdann mit einem scharfen spizzen Federmesser durch 2 Häute ein kleiner Einschnit, nur einer Haselnuß groß, vorsichtig gemacht, da man die Mutter, womit das Huhn beim Treten empfängt, als ein rundes, ganz weises Gewächse wird zu sehen bekommen. Drükt man nun unter dem Steiß mit dem Finger etwas aufwärts, so kommt die Mutter aus dem Einschnitt heraus, da man sodann solche, weil sie unten angewachsen ist, mit der Scheere abschneidet. — Das Loch wird nicht zugenähet, sondern nur mit Asche und Butter bestrichen, da es dann in wenig Tagen zuheilet. — Die kleinen Glokken an den Bakken, und der kleine Rüssel über dem Schnabel wird auch noch abgeschnitten. — Die Probe kann man an geschlachteten Truten oder Hünern machen, wodurch man die Operation desto besser lernen kann.

Truthünern und Hanen werden beim Schlachten, wie die Kapaunen und Hüner mit einem scharfen Messer unter der Kehle am Halse bis auf die Halsknochenwirbel alle Adern auf einmal durchgeschnitten, daß es völlig ausblute, und zu dem Ende auch der Kopf ganz tief gehalten. Denn wenn Blut zurük

bleibt, so wird das Fleisch hernach nicht weiß.

§. 5.

Von der Truthünerzucht.

Die Truthüner oder Kalekutischen Häne (weil sie aus der Insel Kalekut zu uns gekommen) sind anfangs etwas niedlich aufzuziehen, und muß man entweder einen Grasgarten haben, worinn sie laufen können, oder auf die Weiden getrieben werden. Sie sind sehr gefräßig.

Ein Huhn kann 20 : 30 Eier legen, wenn man sie immer wegnimmt, und nur ein Nestei zurücklaßt. Läßt man ihr aber die Eier alle im Nest liegen, so fängt es wohl bei dem 15. oder 18ten Ei an zu brüten. Es kann 3 bis 4 Jahr zum Brüten taugen, und ist im zweiten und dritten Jahr besser als im ersten. Aber ein Hahn taugt nicht länger als 1 Jahr. Die alten Hähne werden zu steif.

Wenn man einem Hahn mehr als 12 Hüner gibt, so wird er leicht in den Füssen contrakt.

Um Lichtmeß fangen die Hähne an zu treten, und die Hüner legen in der Fasten bis gegen Ostern. — Wollen sie frühe brüten,

daß die Jungen noch in kalter Witterung kommen könnten, so legt man noch keine Eier unter, sondern läßt das brütende Huhn auf dem einen Nestei immer sizzen, dabei fressen und saufen, wenn und wo es will, bis zur gelegenen Zeit, da ihme denn nicht mehr als 16 Eier untergelegt werden.

Will man viele Häne bekommen, so suche man dazu lange und vorne sehr spizzige Eier, die einen krausen Wirbel haben, aus. — Man halte ihren Brutstall finster, so viel thunlich. — Alle 24 Stunden läßt man sie heraus zum Fressen und Saufen, bleibt so lange dabei, daß den Eiern kein Unfall zustosse, und das Brüthuhn auf sein Nest gehe oder gebracht werde.

Sind die Jungen ausgekrochen, und man hat mehrere Hüner brüten lassen, so kann man einer 20 bis 24 Junge zugeben, und etwa das andere Brüthuhn auf Enten- oder Hünereier sezzen.

Die neu ausgekrochene Jungen dörfen in den ersten 24 Stunden nichts zu fressen bekommen: alsdann aber gibt man ihnen hartgesottene und klein gehakte Eier, und frisches Wasser zu saufen.

Nach dreien Tagen werden Erbsen ganz weich gekocht und zerrüret, daß keine ganz bleibt;

bleibt; darunter wird etwas Schnitlauch, oder grüne Zwiebelschloten, und noch einige hart gekochte Eier gehakt, und täglich 3 mal gegeben. Wenn sie aber 6 Tage alt sind, läßt man die Eier ganz weg, und gibt ihnen nur Erbsenbrei, Zwiebelschloten, Brennesseln, Salat und dergleichen Grünes auf die Hälfte darunter gestampft, täglich 3 mal. Ausser der Zeit aber müssen sie, wenn es schönes Wetter ist, im Grasgarten oder sonst auf grünen Plätzen gehütet werden, da sie allerlei Würmer, Fliegen und Insekten fangen, und sich oft damit ganz dikke fressen, welches ihnen recht gesund ist.

Vierzehn Tage wird mit diesem Futter von gekochten Erbsen und gestampften Grünem angehalten, und hierauf 2 Theile Grünes und nur der dritte Theil Erbsen darunter gekocht, welches denn ihr Futter bleibet.

Die Hauptsache nun bei ihrer weitern Erziehung, wenn sie nicht kostspielig, und zugleich am gedeilichsten werden soll, ist diese, daß alle Morgen, so bald es Tag wird, die alten Truthüner mit den Jungen ein grünes Futter bekommen, und sogleich hinaus auf grüne Weide getrieben werden, da alsdann viele Regenwürmer aussen liegen, welche die iunge Truten allesamt verschlingen. An alten Gräben und Wasserlachen fangen sie alle kleine Frösche und andere Insekten, zerreissen

und verschlingen sie. — Dieses Hüten muß bis gegen Abend anhalten, wenn es nicht regnet oder wittert, da sie denn Abends wieder ihr vermischtes Futter erhalten.

Bei der Heuärnte, wenn diese ist, werden sie auf den Wiesen bei dem auf Haufen stehenden Heu gehütet, da sie sich alsdenn an den darauf herumhüpfenden grünen, kleinen und großen Heuschrekken, Grasepferden, Laubfröschen ꝛc. so dikke fressen, daß sie Abends wenig Futter verlangen.

Bei der Fruchtärnte werden sie von Früh bis in die Nacht auf den Stoppeln gehütet, da sie denn nebst den Heuschrekken, Fröschen, Akkerspinnen und andern Insekten, auch an den ausgefallenen Fruchtkörnern sich satt fressen, daß sie bis Michaelis zu Hause fast gar nichts nöthig haben.

Nur muß, besonders dieses Geflügel, wenn Regen kommt, oder ein Donner oder Hagelwetter drohet, sogleich heimgetrieben und in die Ställe gethan, und bei anhaltenden Regentagen mit ihrem gestampften grünen Futter versorget werden.

Auch wenn das Obst kommt, kann unreifes, wurmstichiges und abgefallenes Obst den jungen Truten klein gestampft, auch etwas Malzträber, wenn man deren hat, darunter ge-

gemenget werden, nach Michaelis bis gegen Martini, Kraut, Rüben, Kartoffeln und kleines schlechtes Wurzelwerk aus dem Küchengarten gestampft, mit Träbern vermischt, und Morgens, Mittags und Abends gefüttert werden.

Fehlt es im Winter an grünen Sachen oder Wurzelwerk, so kann Kaff oder Spreu angebrühet, mit Schrot, Afterkorn oder grobem Meel, oder gekochten Kartoffeln, oder einem Erbsenbrei, der den wenigsten Theil ausmachen kann, gegeben werden. Denn da sie überaus gefräßige Thiere sind, so würde es zu viel kosten, wenn man ihnen die Kröpfe mit lauter Fruchtkörnern anfüllen wollte.

Um die Zeit, wenn sie sich federn, oder mausern, ihre alte Federn abwerfen, und neue bekommen, so um Martini geschiehet, muß man ihnen mit dem Futter besonders gütlich thun, und die Kälte ist ihnen zu der Zeit schädlich.

Der Pips, welcher eine Verstopfung der Nasenlöcher und der Drüsen in der Schleimhaut auf der Zunge ist, wird dadurch geheilet, daß man mit einem Federmesser die dikke weise Haut vorn an der Spizze der Zunge löset und abziehet. Die Zunge wird alsdenn mit Eßig, worin Salz zergangen, benezzet,

und eine subtile Feder durch die Nase gezogen, alsdenn eine Stunde eingesperret, daß es nicht saufen könne.

Die Verstopfung heilt man mit Sennesblättern, welche zu Pulver gerieben werden. Das Pulver wird mit Meelteig zu Pillen und in der Größe einer Erbse gemacht, benezzet und davon täglich ein Paar Stük gegeben.

Wenn die Truten zu kranken scheinen, ohne daß man weiß, was ihnen wohl fehle, so ist ihnen, so wie den Hofhünern, ein sehr gutes Mittel, daß man ihnen lebendige große Spinnen zu fressen gebe.

IV. Kapitel.

Vom Mästen der Kapaunen und Pularden.

§. 1.

Vom gewönlichen Mästen der Kapaunen.

Eine iede gute Wirtin weiß, daß Kapaunen und anderem Geflügel, wenn es auf gewönliche Art gemästet werden soll, die mancherlei Getraidekörner wohl gedeihen, wenn man solche in genugsamer Menge füttert, auch geschnittenes Brod sie fett mache. Um sie aber geschwinder fett zu machen, und fetter als vom Selbstfressen, werden sie auch unter

an-

andern mit Welschkorn, Erbsen ꝛc. kleinen Nudeln gestopfet.

Ihr Maststall muß ebenfalls auch, wie bei anderem Mastgeflügel so enge sein, daß sich der Kapaun nicht umwenden kann, und stille sizzen muß. Das Fußbret muß allezeit vorne 4 Zoll vorragen, um darauf das Saufgeschirr stellen zu können, und eben so viel muß hinten fehlen, damit durch diesen Raum der Auswurf herunter falle, und Reinlichkeit gehalten werden könne. Durch das oben hervorragende Bret wird ein viereckigtes Loch, und in das Fußbret unten eben ein solches Loch gemacht, darein ein viereckigter hölzerner Stab eingesteckket wird, zu dessen beiden Seiten das Thier zu seinem Saufgeschirr reichen, und der Stab selbst ein- und ausgezogen werden könne, wenn der Kapaun herausgenommen oder hineingeschoben wird.

§. 2.

Vom pularderiemäßigen Mästen der Kapaunen und Pularden.

Bei dem pularderiemäßigen Mästen der Kapaunen und Pularden hat es die nemliche Einrichtung, als wie bei den Enten, welche aber in dem vorhergehenden II. Kap. dieses IV. Abschn. umständlich gezeiget worden. Beide bekommen iedes Tags das Gewicht des Hirseteigs von 6 Loth, und 3 Loth

Butter, so ihnen in 3 Abtheilungen in 24 Kugeln eingestopft und 4 Loth Milch auf iede Malzeit gegeben werden. Die Mastungszeit dauret ebenfalls 16 Tage.

§. 3.

Vom Kastriren der Kapaunen und Pularden.

Die ganze Verfarungsart bei dieser Operation ist vorhin bei den Truthanen und Hünern gezeiget worden. Nur ist noch ein und das andere dabei zu erinnern.

Unter den iungen Hahnen werden zu Kapaunen solche ausgewält, die frühzeitig erzogen worden und anfangen zu krähen, und besonders die einfache rothe Kämme und blaue Bakken haben. — Sie werden nicht an dem Orte aufgeschnitten, wie bei den Truthanen, nicht neben, sondern einen kleinen Fingersbreit unter dem Steiß, da der Einschnitt $\frac{1}{4}$ Zoll lang quer über den Bauch mit einem scharfen Federmesser vorsichtig gemacht und auf die beschriebene Weise die Testikeln herausgenommen, die Oefnung zugenähet und verstrichen wird. Sie werden ein Paar Tage im Stall besorgt.

Bei den iungen Hünern zu Pularden aber wird eben auf die Art verfaren, wie bei den Trutpularden, so vorhin gezeiget ist. Nur werden die Pularden von gemeinen Hünern früher gemacht als von Truten, und der

Kamm

Kamm und die kleinen Glokken mit einer Scheere abgeschnitten. — Späte Zucht taugt weder zu Pularden noch Kapaunen. Wenn die Hüner um Ostern, oder bald nach Ostern gesezzet werden, so kommen die Jungen bald nach Pfingsten zu verschneiden und zu kappen, und können den Sommer hindurch recht gros wachsen.

V. Kapitel.

Vom Mästen der Hofhüner und iungen Hüner.

§. 1.

Mästungsart der Hüner.

Alte Hüner werden meist vom Hof weg geschlachtet, wenn man derselben benöthiget ist, oder sie abgängig worden, und füttert sie gut mit allerhand Futter und Getraide. Weil sie aber häufig bei Malzeiten zu Reiß und Suppen gekocht werden, so werden sie auch eingestallet, und vorzüglich gefüttert, so wie man auch öfters mit iungen Hünern thut, um sie recht gut und fett zu machen.

Sollen sie aber pularderiemäßig gemästet und gestopfet werden, so bekommt ein iunges und ein altes Huhn das halbe Traktament des Kapaunen, folglich des Morgens nur 4, des Mittags 4 und des Abends 4 Kugeln.

Wegen

Wegen ihren engern Hälsen aber, besonders bei iungen Hünern, werden für sie aus gedachten 4 Kugeln 8 solche halbmal so kleine gemacht und gegeben. Eben so verhält sichs auch mit der Milch für die alten und iungen Hüner, welche die Hälfte vom Gewicht oder Maas der Milch der Kapaunen bekommen.

§. 2.

Von Erziehung der Hofhüner ꝛc.

Die Hünerzucht ist zwar allgemein bekannt: doch ist manchmal eine oder die andere Bemerkung nicht überflüßig. — Zu 15 Hünern ist ein Hahn hinreichend, der aber nicht länger als 2, höchstens 3 Jahre zum Hünertreten gehalten werden soll, weil seine Sporn zu lange und so spizzig werden, wie eine Nadel, dadurch die Hüner auf dem Rükken verwundet werden.

Ein Huhn kann 4 Jahre genuzzet werden und in einem Jahre 70 und mehr Eier legen. Nach dem vierten Jahr aber legt es weniger Eier und muß sodenn geschlachtet werden.

Es gibt verschiedene Arten von Hünern, wovon die meisten nur hauptsächlich zum Vergnügen gehalten werden, als die engländische Zwerghüner, die Perlhüner, die Straubhüner, denen die Federn verkehrt gewachsen sind. Die sogenannte Brabäntrische auch

eng-

engländische Hüner, mit großen Büschen auf dem Kopf, gehören iedoch noch zu den ökonomischen. Sie legen zwar nicht so oft als die gemeinen, iedoch große Eier, und sind auch in der Schüssel ansehnlich. — Unter den gemeinen Hünern sind die ohne Schwänze, welche in den verschiedenen Provinzen verschiedene Namen haben, die besten. Sie legen nicht nur die meisten und grösten Eier, sondern sind auch die narhaftesten und fleißigsten, und man wird sie immer später als andere auffizzen sehen. Da unangeneme ist bei diesen ohngeschwänzten Hünern, daß sie verstolen sind, das heißt, ihre Eier gerne vertragen, und außer ihren Nestern im Stalle, legen und die Eier versteken. — An der Farbe ist nichts gelegen, als daß die weißen Hüner nicht so dauerhaft, sondern zärtlicher als die schwarzen und bunten sind, wie bei allem Vieh.

Den brütenden Hünern, wozu die 3 oder 4 iärige die besten sind, soll das Nest nicht tief mit Stroh oder Heu angefüllet werden, weil sich sonst nicht allein die Eier darinnen immer tiefer senken und in das Stroh verniſteln, sondern auch die Wärme auf den Eiern nicht so anhaltend ist, und sich mehr zerstreuet. Zwei Querfinger hoch Heu, veste gedrükt, ist am besten für alles Federvieh zum Brüten.

Mehr als 16 Eier sollen dem Huhn nicht untergelegt, und sämtlich mit einem Ring von Rötelstein umzogen und gezeichnet werden, damit man wisse, was für Eier etwa von andern Hünern dazu gelegt sind, um solche wegnemen zu können.

Das Huhn brütet 21 Tage. — Die iungen Küchlein, welche nicht von der Glukhenne sollen genommen werden, bis sie recht trokken und munter sind, haben in den ersten 24 Stunden kein Fressen nöthig. Alsdenn aber gibt man ihnen gewönlich geschälten Hirsen, oder Brodbrosamen (iedoch nicht von frischem Brod, welches den Pips verursacht,) mit weissen Käsematten. Hirse steif gekocht, und den Hünlein kalt gegeben füttert besser als rohe Früchte. Das nemliche thut ein steifer Brei von wohl verkochten Erbsen. Gibt man in der Folge manchmal gekochtes kaltes Sauerkraut, so verwaret solches vor dem Pips. Sie fressen in 10 bis 14 Tagen Gersten. Roggen oder Korn ist ihnen, wie auch den alten zu hizzig, und verursacht den Pips, wenn es nicht gekocht oder gequellt ist.

Wider den Pips verwaret man die Hüner, die nicht grasen können, wenn man ihnen öfters Salat oder Kraut oder dergleichen Grünes gibt. Auch entstehet diese Krankheit gerne, wenn es den Hünern besonders im Winter am Wasser mangelt. Wie der Pips kuriret

ret werde, ist bei den Truthünern gezeiget worden, so auch die Verstopfung. — Die Ebereschenbeeren, in laulichtem Wasser aufgequellt, sind eine Universalmedizin für die Hüner, und verwaren sie vor dikken Kröpfen, Beulen am Leibe, Wassersucht und dem Durchfall, wenn ihnen davon besonders um die Zeit des Mausterens, oder wenn sie sich federn, wie auch zur Winterszeit gegeben werden.

Die Hüner müssen sich in trokkenem Sand baden können, welches ihnen wider die Läuse und Flöhe sehr zuträglich ist. Man thut daher wohl, wenn man nicht nur den Hünerstall wohl mit Sand bestreuet, sondern auch ein Kästchen oder kleinen Verschlag damit anfüllet und hinstellt.

Zum Winterfutter der Hüner ist, erprobt, nichts besser und wolfeiler, als abgesottene Kartoffeln, die man ihnen zerdrukt und brokelt, oder klein schneidet, und entweder kalt oder warm oder heis gibt. Sie legen im Winter, wenn es nicht zu strenge kalt ist, mehr Eier bei diesem Kartoffelfüttern, als bei Gerste, und wenn sie auch in Bier gekocht und mit Hanfsamen vermischet ist. — Eben so vorzüglich sind die abgesottene und klein gebrokte Kartoffeln, zum Winterfutter für die Tauben. Sie halten sich sehr gut dabei, werden schwer und erbrüten mehr Junge und frühere Junge, als von Gersten und Wikken.

Die Eier von Hünern, welche aufs Grüne kommen, sind fetter und hoch gelber von Dottern als von andern, die wenig Grünes fressen. — Die Eier, welche vom August an geleget werden, lassen sich über Winter gut aufhalten. Man legt sie entweder in Hexel, Spreu, Hirse, oder in Asche, und legt sie nicht dichte an einander. In nichts aber bleiben die Eier dauerhafter gut, als in Zwiebelschalen.

VI. Kapitel.

Vom Mästen der iungen Tauben.

Junge Tauben werden gewönlich nicht gemästet, sondern sie sind bei guter Fütterung der Alten, oder wenn solche ins Feld fliegen, um die Aerntezeit ohnehin fett und gut zum Verspeisen, wenn sie anders nicht von der Zeit der Leinsaat sind, da sie einen ganz unausstehlichen Geschmak haben.

Junge Tauben aber, welche pularderiemäsig gemästet werden sollen, werden zum Einstallen von grosen Arten Haustauben gewält, und zwar solche, die nicht völlig flügge, sondern unter den Flügeln und auf den Seiten noch stopplich sind.

Es wird aber auf eine iunge Taube zu ieder Malzeit $1\frac{1}{3}$ Quintchen Hirse, $\frac{1}{3}$ Quint Butter,

ter, $1\frac{1}{5}$ Loth Milch gerechnet; und bekommen also 8 iunge Tauben täglich 8 Loth Hirse, 2 Loth Butter, und 1 ℔. oder 1 Schoppen Milch, welches zusammen in einem Topf zu einem ganz dünnen Brei gekochet wird. Und weil ein gehäufter Löffel voll dieses Breies $1\frac{1}{3}$ Loth enthalten wird, so bekommt iede Taube, ohne sonst etwas zum Saufen zu geben, Morgens, Mittags und Abends iederzeit einen gehäuften Löffel voll, welcher allezeit in den Mund genommen, und der Taube bei aufgesperrtem Schnabel in den Kropf geblasen wird, davon sie in 16 Tagen zur Verwunderung fett sein wird. — Die ganze Mastfütterung beträgt also von 8 Tauben: 4 ℔. Hirsen, 1 ℔ Butter, und 16 ℔. oder 4 Maas Milch.

N. S.

Es sind an den Verfasser von mehrern Liebhabern der Oekonomie, wegen dem in voriärigem Traktat von der Obstbaumgärtnerei beschriebenen Dörrofen, verschiedene Briefe und Erinnerungen eingelaufen, um nähere Erläuterung, bei Errichtung dieses nüzlichen Ofens, da kein besonderer Maasstab beigefüget worden, und öfters manchen Maurern und Handwerksleuten nichts deutlich genug kann beschrieben werden. Ob nun zwar schon die willkürliche Gröse des Darrofens nach einem

ge-

gewissen angegebenen Maasstab eingerichtet und die Abbildung in dem daselbst beigefügten Kupfer nach der innern und äussern Beschaffenheit darauf gerichtet ist, auch die fast überall gleiche Breite oder Höhe der gebakkenen Steine, wie auch der Ziegel, die Weite der Rauchgänge und übrigen Verhältnisse bestimmt; So wollte doch nicht umhin, eine ganz pünktliche Beschreibung des daselbst im Kupfer vorgestellten Darrofens nach Zoll und Schuen hiebei nachzuholen, und zugleich wegen der vorzüglichen Beschaffenheit der Horden, wie auch von Abziehung des Schwadems und Dunstes bei Troknung des Obstes einen dienlichen Unterricht beizufügen.

Genaue

Genaue und deutliche

Beschreibung

des vorzüglichsten

Dörrofens

mit

zirkulirenden Rauchgängen,

nach

Zoll und Werkschuen des Rheinländischen

Maasstabs,

zur

Erklärung der I. Kupfertafel S. 382.

des Traktats:

Von

Pflanzung und Wartung der nüzlichsten

Obstbäume ꝛc. 1789.

Dieser Dörrofen ist zu 5 Schu 6 Zoll äusserer Höhe, zu 6 Schu Breite, und 4 Schu 6 Zoll Tiefe eingerichtet, zu 12 Horden.

Die inwendige Tiefe im Lichten ist 4 Schu, nach der Länge, und sind die eingeschobene 6 Horden ieder Seite 3 Schu 8 Zoll lang.

Die innere Breite ieder Seite des Dörrofens, oder die Breite im Lichten bis an die Rauchgänge, ist 2 Schu 1 Zoll. Die Horden aber sind 1 Schu 3 Zoll breit; der übrige Raum außer dem Hordengestell ist frei, damit die Hizze allenthalben auf die Horden spielen kann. — Die Seitenwände sind 6 Zoll dik. — Wird aber ein Dörrofen in die freie Luft, im Garten oder sonst wo, aufgerichtet, so können die Wände dikker werden, damit die äußere anfallende Luft den Ofen nicht sobald abkülen könne.

Die Höhe des Dörrofens inwendig oder im Lichten ist 4 Schuh 4 Zoll. Oben wird sie mit Brettern bedekt und darauf die gebakkene Steine gemauert.

Das Schierloch, als der erste Rauchgang, der zugleich der Feuerheerd ist, und für den ersten Rauchgang gerechnet wird, ist 9 Zoll von der Erde erhöhet, 1 Schu breit und 1 Schu 1 Zoll hoch. — Man beliebt diesen 1 Zoll mehrere Höhe, um bisweilen ein starkes und knorziges Scheit Holz bequem einstekken zu können. — Das Schierloch braucht eigentlich kein eisern Ofenthürchen, um die Hizze beisammen zu halten. Denn da ohnedem das Feuer weit hinter und fast bis an die Oefnung, die zum zweiten Rauchgang fürt, angeleget wird, so gehet gar keine Hizze zum Schierloch heraus, sondern die Rauchgänge ziehen die Hizze sämtlich über sich. Bei freistehenden oder in freier Luft stehenden Dörröfen aber ist es ganz dienlich, wenn ein Ofenthürchen, (iedoch mit einem Loch zum Zug, unten oder in der Mitte,) angebracht ist, welches zugleich Kazzen, Hunde ꝛc. abhält, daß sie sich nicht zum Feuer legen können. —

Die Lage der Horden muß so eingerichtet werden, daß die unterste Horde wenigstens nicht tiefer zu liegen komme, als das Schierloch hoch ist, wie Fig. 2. der Kupfertafel zeiget. Die 2 untersten Horden werden also am

Ende

Ende der Thüren sein und 1 Schu 10 Zoll von der Erde abstehen. Denn da ohnedem bei den untersten Horden die wenigste Hizze kommt, (deswegen sie auch öfters gewechselt und obenhin, die obersten aber herunter gestellet werden müssen,) so würde das Obst auf den untersten Horden fast gar nichts troknen, wenn sie tief in den untern leeren Raum eingeschoben würden.

Zu den übrigen 5 Horden auf ieder Seite, wird nun das Gestell so eingerichtet und der Raum nach dem Maasstab ausgemessen, daß sie gleichweit von einander abstehen.

Das Gestell selbst betreffend, wenn es von Holz ist, muß der äußern Wand gleichstehen, und die Falsen zu den Thüren bekommen, mithin vorne das Thürgestell zugleich mit sein. — Das Holz dazu kann auf 3 Zoll dikke, die Falsen zur Thüre mitgerechnet, abgehobelt werden. Die Höhe im Lichten, iedes Gestelles ist 3 Schu und die Breite im Lichten 1 Schu $3\frac{1}{2}$ Zoll, und werden folglich die Thüren 1 Schu 6 Zoll breit und 3 Schu 1 Zoll hoch. Die Tiefe des Gestelles ist 3 Schu; es stehen also die hintern Hölzer oder Pfosten des Gestells, von den vordern 2 Schu 6 Zoll im Lichten.

Die Einrichtung dieses Gestells zu Tragung der Horden darf nicht vermittelst

querliegender Hölzer gemacht werden, (wie ich bereits irrig verfertigte gefunden habe;) denn auf solchen Hölzern folgen die Horden beim Ein- und Ausschieben nicht willig, und müßten mehr aus- und eingehoben als geschoben werden, als welches äußerst mühsam und beschwerlich ist: Sondern es müssen nach der Länge Lattenstükke in die geradestehenden Hölzer des Gestells eingeschnitten und sodann gefalset werden, wie bei Tischladen, damit die langen Seitenlatten der Horden auf diesen Falsen passend laufen können, wie ein Tischkasten unter dem Tischblat am Tischgestell.

Die Horden selbst, als welche besagter massen 3 Schu 8 Zoll lang und 1 Schu 3 Zoll breit sind, werden von 3 Zoll oder $3\frac{1}{2}$ Zoll hohen Latten, oder aus Dielen geschnittenen Stükken zusammengeschlagen und eingezäpfet, und der Boden mit Weiden nach der Länge geflochten, vermittelst 10 querliegenden eingebohrten Spillen oder runden Hölzern und einer 2 Fingerbreiten dünne geschnittenen eingestämmten Spange in der Mitte.

Hiebei fragt sich nun, ob nicht anstatt der von Weiden geflochtenen Horden, mit Drath geflochtene besser, dauerhafter und Holzersparender wären? = = Ob nun aber schon die von Drath geflochtene sowohl dauerhafter sind als die von Weiden geflochtene, als auch die Hizze mehr zu dem troknenden Obst durch die-

dieselbe dringen und es von derselben umgeben werden kann, so dienen sie doch nicht so gut, als die weidene Horden. Denn einmal könnten darauf keine Kirschen, viel weniger kleinere Beeren, als Heidelbeeren und dergleichen getroknet werden; als welche auch bei dem engesten Geflecht durchfallen würden; Hernach findet sich auch dieses unangeneme bei dem Drath, daß ieder Apfel oder Birnschniz, wo er den eisernen Drath berürt, eine schwarze dintenartige Linie bekommt, und auch, alles Abwaschens ungeachtet, behält, welches nicht appetitlich ist, nicht zu gedenken, daß der Rost, der sich leicht ansezzet, dieses Unangeneme vermeret.

Was nun ferner die Beschreibung des Dörrofens nach der Kupfertafel betrifft, so stellet

Fig. I. Dessen inwendige Einrichtung und den Lauf der zirkulirenden Rauchgänge im Profil vor.

aaaa sind die 4 Rauchgänge, indeme der Feuerheerd auch für einen Rauchgang gerechnet wird. — Zu Aufrichtung dieser Rauchgänge wären die Bakkensteine zu dikke, um die Hizze zu verbreiten. Es verfertiget daher der Ziegler zu iedem Gang 4 Stükke, welche man ekkigte Hohlziegel nennen könnte, wie Fig. b

vorgestellet ist. Wenn 2 lange Ziegel an einer ihrer langen Seiten auf den Kanten im rechten Winkel zusammen gefüget wären, so würden sie es vorstellen. Diese Rauchgangstükke von dem Ziegler sind etwas weniges dikker, als die gewönliche Ziegeln. Wenn nun 2 solcher Stükke oder ekkigte Hohlziegeln zusammen gestellet werden, so gibt es einen geraden viereckigten Gang oder Röhre, und der Ziegler richtet die Länge so, daß 2 Stükke nach der Länge ausreichen, und also ein Rauchgang nur 4 solcher Stükke erfordert.

Es ist anbei anzumerken, daß solche vom Ziegler eigends dazu verfertigte ekkigte Hohlziegeln, die man nicht immer haben oder verfertigen lassen kann, zu Aufrichtung der Rauchgänge nicht unumgänglich nöthig seien, sondern auch gar füglich von lauter Ziegeln können gemacht werden. — Der Maurer schlägt vom Ziegel die Nase, und sodann die Rundung vorne ab, daß ein längliches Viereck daraus wird; Da zumahl heut zu Tag bei dem immer mehr zunehmenden Holzmangel die Ziegel mehr gebakken als gebrannt werden, und sie daher bei ihrer geringen Härte mit dem Hammer zu behauen sind, als wenn sie mit dem Messer geschnitten wären, so wird es dem Maurer nie fehlen, daß er aus iedem Ziegel ein gerades länglichtes Viereck von 10

Zoll

Zoll lang heraus bringen wird. Sechs gute Zoll ist der Ziegel breit: wenn nun also iedesmal 4 solcher zurecht behauener Ziegel zusammengestellet und verschmieret werden, so erfordert ein Rauchgang, der 4 Schuh lang ist 50 Stük Ziegel, und sämliche Rauchgänge 150 Stük. — Die Weite eines Rauchgangs ist sodann 6 Zoll Höhe und $5\frac{1}{2}$ Zoll Breite.

Diese Rauchgänge ruhen auf
cc gewönlichen gebakkenen Steinen, welche auf die Kanten der langen Seite gestellet sind.

Die gebakkene Steine sind gewönlich 10 Zoll lang, $5\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll dik. — Es werden daher von iedem Bakkenstein 4 Zoll von der Länge abgeschlagen, und die 6 Zoll lange Stükke unter iede Fuge der aufgelegten Ziegel zum Rauchgang gestellet, daß iedesmal 2 Abtheilungen auf der $1\frac{3}{4}$ Zoll diken Kante eines gebakkenen Steins ruhen, deren nun 4 erfordert werden, und von noch zweien träget ieder oben und unten, da die äusserste Abtheilungen aufliegen: welches 6 gebakkene Steine ausmacht, und zu sämtlichen 3 obern Rauchgängen 18 Stük. — Der Höheabstand eines Rauchgangs von dem andern ist also $5\frac{1}{2}$ Zoll, oder so breit ein gebakkener Stein ist.

Damit nun aber auch die Rauchgänge von Zeit zu Zeit von dem sich aufsezzenden Ruß können gereiniget werden, so werden vorne bei

ddd Blättchen oder Stükke Ziegel, als Thürchen, vor iedem Rauchgang eingesezt und verschmieret, welche bei Erforderniß ausgebrochen werden, damit man mit einem Strohwisch, der um einen Stok festgebunden, den Ruß durchstoßen könne.

Gemächlicher aber sind wirkliche Thürchen von Eisenblech, oder Stükke Blech mit einem kleinen Knopf oder Ring versehen, die eingeklebet und verschmieret sind, so hat man nicht allemal nöthig, daß vorgemauerte Stük Ziegel zu zerschlagen, und ein neues zu behauen.

Mit 4 Rauchgängen ist der Ofen am brauchbarsten und förderlichsten, zumal, wenn das Obstroknen stark und ins Große gehet. Die Hizze hält sich darinnen am stärksten, weil der dreimalige Gang und Aufenthalt des Rauchs um die Hälfte so viel hizzet, als das Feuer vom Holz.

Der Schornstein, welcher 6 Zoll im Vierek haben kann, soll, wie hier in der Zeichnung vorgestellet ist, 1 Schuh hoch gerade

rade auf, geführet, und nicht statt eines Schornsteins, nur der obere Rauchgang vorne offen gelassen werden. Denn da dadurch verursachet wird, daß die äussere kalte Luft so gleich in den Rauchgang ziehen, auch der Rauch geschwinder sich ausleeren kann, so wäre dieser vierte Rauchgang nur von halbem Nuzzen.

ee Die Feuermauer.

Stehet der Dörrofen in der Küche, oder sonst an einem Gebäude mit seinen Wänden, so wird, wie gewönlich eine Wand von gebakkenen Steinen aufgeführet, um die, in den Gebäudewänden befindliche Hölzer für der Entzündung zu sichern. Sollte aber der Dörrofen in freier Luft, in einem Garten oder sonst stehen, daß die äussere kalte Luft anspielen kann, so ist zuträglich, wenn von der äussern Wand oder Mauer, die Wand des Dörrofens 6 Zoll abgerükket, und der leere Raum mit Sand ausgefüllet wird, damit sich die Hizze desto länger halte.

Ein wichtiges Stük des Dörrofens aber, wodurch nicht nur viel Holz ersparet, sondern auch das Troknen ausserordentlich befördert wird, sind

ff die 3 eisernen Platten, wovon die eine über dem Feuer liegt, und die 2 andern an den Seiten befindlich sind, und auf

wel-

welchen die Feuerplatte ruhet. Jede dieser Seitenplatten ist 4 Schu lang, und stösset an der hintern Wand an; ihre Breite aber, oder wenn sie aufgerichtet stehet, ihre Höhe, ist 1 Schu, besser aber 1 Schu 1 Zoll, um hinlänglichen Raum zu starken Scheitern Holz zu haben. Die Feuerplatte aber soll zwar ebenfalls 1 Schu 1 Zoll Breite haben, aber dennoch nicht mehr als 1 Schu im Lichten behalten, wenn sie auf die Seitenplatten aufgelegt wird, zu welchem Ende sie auch eine False haben muß, darein die Seitenplatten passen, und dadurch einen festen Halt bekommen. Wenn aber der Feuerheerd weiter wird, so hizt der Ofen nicht so gut, und gehet auch Hizze vorn heraus. — Dieser Maasstab ist der zuträglichste und bewärteste, 1 Schu weit und 1 Schu 1 Zoll hoch. —

Die Länge der Feuerplatte ist auch 4 Schu. Weil aber solche um 6 Zoll zuruk liegt, um den nöthigen Raum zum Eingang des Rauchs in den zweiten Rauchgang zu lassen, und solche dadurch vorne länger wird und vor den Seitenplatten um 6 Zoll vorstehet, so wird an diesen das Ermanglende an der vordern Wand mit Bakkensteinen ersezt.

Diese 3 eiserne Platten, welche man sich auf den Eisenhütten nach dem gegebenen Maasstab und Einrichtung bestellet, wiegen ohngefähr 196 bis 200 ℔; und da das ℔ Gußeisen gewönlich 3 kr. kostet, so betragen sie etwa $8\frac{1}{2}$ fl.

Diese Kosten kann man freilich ersparen, wenn man an statt der Platten sich mit gebakkenen Steinen behelfen will. Sie sind auch gut und dienlich, und der Dörrofen bleibt nach der angegebenen Einrichtung immer einer der vorzüglichsten. Alleine man erspart die Auslage in 1 — 2 Jahren am Holz, und überdas fördert die stärkere Hizze, welche die eiserne Platten von sich geben, und zwar um etliche Stunden früher, als die gebakkene Steine, das Troknen des Obstes ungemein.

Bedienet man sich aber bei Erbauung einer Obstdörre der eisernen Platten, so will nöthig sein, daß man auch das Gestell zu den Horden wenigstens an den beeden Seiten, die gegen den Platten stehen, von Eisen machen lasse. Denn da die eiserne Platten eine starke Hizze von sich geben, so entzündet sich der dabei stehende Theil des hölzernen Hordengestelles gar leicht, und muß desfalls viele Achtsamkeit und Sorgfalt angewendet werden.

Dieses eiserne Gestell aber zu den Horden kann man entweder mit geringen Kosten machen lassen, wenn man 2 leichte eiserne Stäbe an der Seite der Platten aufrichten lässet, darein denn 6 Löcher kommen, in welchen querliegende Stäbchen entweder von Holz oder von Eisen, die wie schwache Umhängstänglein sein können, eingestekt werden, so alles gegen 3 fl. zu stehen kommt: oder aber kann man die Einrichtung massiver machen, wenn man von Reifeisen zwei Stangen, wie ein hölzern Gestell aufrichtet, an denselben zu den Horden 6 lange Stäbe annietet, welche einen halben Zoll breit und $\frac{1}{4}$ Zoll dik sein können, unten aber im rechten Winkel dergleichen Halbzoll breite Stangen Eisen angeschweißt haben, daß die Horden, wie bei den hölzernen Falsen, darauf laufen, und ein und ausgeschoben werden können, wie bei einer Schublade. — Solcher Einrichtung von Eisen ist nur auf der einen Seite nöthig, wo die Ofenplatte ist, und kommt für bede Seiten des Ofens gegen 5 fl. zu stehen.

Fig. 2. stellet den aufgesezten Ofen auf seiner Vorderseite vor, mit dem Gestell, das zu 6 Horden eingerichtet ist, und den 2 hölzernen Thüren mit ihren Riegeln ꝛc.

An diesen Thüren wird noch füglich ein Abzugloch des Schwadems angebracht. — Wenn die noch frische Aepfel oder Birnschniz-

schnizze in die Hizze kommen, so verursachet die von der Hizze schnell ausgetriebene Feuchtigkeit und wässerigte Theile einen ausserordentlichen Schwadem und feuchten Dunst, welcher zuruk auf die Schnizze fällt, und solche nicht nur bräunlich und unansehnlich macht, sondern auch ihr Troknen und Dörren aufhält und verzögert. Es ist daher sehr zuträglich, wenn man entweder oben am Ofen in der Mitte über dem Thürchen gegen vorne zu, dahin sich der Schwadem am meisten ziehet, eine kleine Dunströhre anbringt, von 3 Zoll im Vierek im Lichten, aber mit einem Schieber oder Dekkel versehen, um sie nach Belieben verschliesen zu können; oder man kann auch oben in die Thüren des Ofens ein Loch von 4 Zoll einschneiden und mit einem Schieber versehen, um solches entweder ganz oder halb öfnen, oder auch verschliesen zu können.

Diese Oefnungen müssen nun anfänglich zum Abzug des Schwadems aufstehen, sodann halb verschlossen werden; wenn der Dunst nachläßt, und endlich die Schieber völlig zugemacht werden, wenn die Schnizze anfangen zu troknen. — Bei Obst, das in seiner Haut bleibet und nicht geschälet wird, als Zwetschen, Mirabellen, Kirschen ꝛc. bleibt der Schieber stets zu. —

Da nun aber mit Auslassung dieses Schwadems auch Hizze forrgehet, und dem

Ofen

Ofen entzogen wird, so wäre desfalls noch ein Mittel ausfindig zu machen, wodurch dem Schwadem ohne einige Oefnung könnte abgeholfen werden. — Feuchte Schwämme einzuhängen, thut kein Genüge: Asche, welche auch die Feuchtigkeit einziehet, mag auch nicht hinreichend sein, und ist oberhalb, dahin doch die Hizze die feine Dunsttheilchen treibt, nicht leicht anzubringen.

Ver-

Verzeichnis

sämmtlicher bisheriger Schriften des Herrn Oberpfarrer Christs, welche meist im Verlag der Hermannischen Buchhandlung, und sämmtlich allda zu bekommen sind:

Anweisung zur nüzlichsten und angenemsten Bienenzucht für alle Gegenden ꝛc. — Zweyte vermehrte und verbesserte Auflage mit VI. Kupfern. 8. 1783. fl. 1. 30 kr.

Vom Bau des asiatischen Tabaks. 8. 1780. 24 kr.

Unterricht von der Landwirthschaft und Verbesserung des Feldbaues, mit III. Kupfern. 8. 1781. 2 fl. 24 kr.

Von der außerordentlichen Witterung des Jahrs 1783. in Ansehung des anhaltenden und heftigen Höherauchs ꝛc. 8. 1783. 15 kr.

[Ist 1784. in das Holländische übersezt und von D. v. Rees im Haag mit Anmerkungen begleitet, herausgegeben worden. Nimmwegen bei Isaac v. Campen.]

Beiträge zur Landwirtschaft und Oekonomie. — Bekantmachung einer Traubenmühle, einer Malzdarre und einer engländischen eisernen Handmüle zum Malzschroten; nebst verschiedenen Behandlungen der Weine, von dem Weinbau und den Grundsäzzen des Bierbrauens, mit III. Kupfern 8. 1783 1 fl. 8 kr.

Bienenkatechismus für das Landvolk, mit I Kupfertafel. 8. 1784. 36 kr.

Geschichte unsers Erdkörpers, von den ersten Zeiten der Schöpfung des Chaos an, und von den Revolutionen desselben, durch Vulkane, Erdbeben und Ueberschwemmungen. Mit I. Kupfer. 8. 1785. 36 kr.

Chemischphisikalische und praktische Regeln vom Fruchtbrandeweinbrennen, nebst einer neuerfundenen Kunst Honigbrandewein aus dem abgängigen Wachswasser mit Vortheil zu brennen, nebst einem Anhang von der besten Weise

Zwetschen-

Zwetschgenbrandewein, Kirschengeist und Vogelkirschenbrandewein zu brennen. Mit 1. Kupfer. 8. 1785. 40 kr.

Güldenes A. B. C. für die Bauern, oder das Wesentliche der Landwirtschaft: Nebst einem Anhang: Nachricht von jungen Obstbäumen so wohl gewönlich guter Arten, als auch ausgesuchten französischen Obstes und anderer fruchtbaren Bäume, welche zu Kronenberg theils zwerg, theils hochstämmig ꝛc. zu bekommen sind, für Liebhaber der Gärtnerei, Landwirtschaft und Oekonomie. 8. 1787. 36 kr.

Von Pflanzung und Wartung der nüzlichsten Obstbäume, und ihrer besonders in Kronenberg gezogenen Arten und Sorten; nebst räthlichster Benuzzung ihrer Früchte und Aufbewahrung derselben, Troknung der verschiedenen Arten Obstes und unter andern einen vorzüglichen Obstwein und guten Essig zu bereiten ꝛc. für Landleute, Oekonomen und Liebhaber der Obstgärtnerei. Mit 2 Kupfern. 8. 1789. 1 fl. 30 kr.

Vom Mästen des Rind- Schweine- Schaf- und Federviehes; nebst beigefügten Erziehungsregeln des Viehes: Behandlung des Fleisches und Fettes von geschlachtetem Mastvieh und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren für Landwirthe, Hausväter und Hausmütter. 8. 1790. 1 fl.

Auch ist zu haben:

Dessen genaue und deutliche Beschreibung des vorzüglichsten Dörrofens mit zirkulirenden Rauchgängen, nach Zoll und Werkschuen des Rheinländischen Maasstabs, nebst der Kupfertafel. 10 kr.

Unter der Presse sind:

Naturgeschichte der Insekten vom Bienen- Wespen- und Ameisengeschlecht, als der V. Klasse, V. Ordnung des Linnäischen Natursystems, Hymenoptera, mit häutigen Flügeln, mit LX. ausgemalten Kupfertafeln. 4.

Geschenk an die Weinländer ꝛc. 8.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Christ, Johann Ludwig,

Vom Mästen des Rind-, Schweine-, Schaf- und Federviehes Nebst beigefügten Erziehungsregeln des Viehes, Behandlung des Fleisches und Fettes vom geschlachteten Mastvieh, und andern dahin einschlagenden ökonomischen Lehren; für Landwirte, Hausväter und Hausmütter

Frankfurt am Mayn 1790

Oecon. 410
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294637-6
VD18 90246136